S2 PRINTEMPS

Menu

du Lundi 14 Avril au Dimanche 20 Avril 2025



Bon pour la santé!

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
A	X	Chou rouge aux pommes	Saucisson à l'ail cornichons	Râpée de carottes à l'orange	Concombre au yaourt	Feuilleté au fromage	Salade composée	Pâté de campagne
		Pilons de poulet au paprika	Filet de poisson meunière au citron	Sauté de dinde aux oignons	Hot Dog ketchup	Paupiette de saumon citron	Pizza maison	Rôti de dinde à l'estragon
	<u>Péjeuner</u>	Macaronis	Semoule	Boulgour	Potatoes	Riz pilaf		Petits pois aux oignons
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		Poêlée de poivron	Epinards à la crème	Aux petits légumes		Haricots verts persillés		
		Fromage	Fromage portion	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage portion	Fromage
		Mousse au chocolat	Fruit frais	Compote de fruits mixte	Timbale de glace vanille fraise	Fruit frais	Crème caramel	Gâteau du Chef
		Salade de perles	Salade de lentilles aux oignons rouges	Salade au surimi	Salade de pommes ravigote	Betteraves mimosa	Macédoine vinaigrette	Salade de tomates
© 1	Piner Recette régionale Recette du Chef Bernard Leprince	Croque-monsieur	Crumble de légumes, chorizo	Mafé épicé à la sauce cacahuète	Omelette à la Portugaise	Pâtes carbonara	Normandin de veau sauce à la moutarde	Brandade de poisson
CO2	Repas bas carbone Déjeuner < 1500g CO2-	Salade verte		Riz			Polenta crémeuse	Salade verte
	Dîner < 1000g de CO2	Fruit frais	Crème dessert vanille	Flan nappé caramel	Fruit frais	Compote de pêches	Fruit frais	Fruit frais