S3 PRINTEMPS

Menu Du 21 Avril au 27 Avril 2025



Bon pour la santé!

Lundi Mardi Mercredi Chou-fleur sauce cocktail Carottes râpées vinaigrette Radis beurre	Jeudi Accras de morue	Vendredi	Samedi	Dimanche
' Hadis balirra	Accras de morue			
			Terrine de poisson	Cake aux olives
Boulettes au bœuf à Aiguillettes de poulet aromates, compote de tomates au basilic	Rougail saucisse	Assiette kebab (lamelles kebab, tomate, salade, oignons)	Quiche Lorraine	Paupiette de veau sauce au poivre
Semoule Riz	Riz créole	Frites		Gratin Dauphinois
Déjeuner Légumes couscous Courgettes à l'ail Poêlée de légumes	Carottes au cumin		Salade verte	Haricots plats
Fromage Fromage portion Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage portion	Fromage
Salade de Fruits Moelleux au citron compote	Banane au Chocolat	Sundae vanille caramel	Compote	Gâteau du Chef
Diner Œuf dur mimosa Gaspacho Houmous et ses toasts	Céleri rémoulade	Salade de fonds d'artichaud	Macédoine de légumes	Taboulé
Crêpe jambon - Salade césar Lasagnes courgettes et mozzarella	Pomme de Terre Farcie	Ravioli gratiné à l'emmental	Cuisse de poulet rôti au jus	Calamars à la tomate
Recette du Chef Bernard Leprince Poêlée de champignons de Paris Repas bas carbone Déjeuner < 1500g CO2 Poêlée de champignons de Paris Paris (Poulet, tomate, salade verte, oignons rouges, copeaux de fromages, croûtons, sauce césar)	Salade composée		Pommes de terre sautées ail et persil	Brocoli vapeur
Dîner < 1000g de CO2 Compote de pomme Fruit frais Mousse Framboise	Fromage blanc	Fruit frais	Flan vanille	Fruit frais