



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI


22/06

Carottes râpées au curry
Salade de blé arlequin
Batavia olives

Aile de raie câpres
Boulettes de veau sauce tomate

Purée de pommes de terre
Haricots verts sautés

Vache qui rit


Entremet au caramel
Corbeille de fruits
Salade de fruits frais 

MARDI


23/06

Bâtonnets de crudités tzatziki
Salade mêlée à la tomate
Chou blanc

Chipolatas
Escalope de volaille viennoise

Aubergines sautées 
Riz

Fromage à tartiner

Brownie
Pastèque
Corbeille de fruits 


MERCREDI


24/06

JEUDI


25/06

Salade Buffalo
Œufs durs mayonnaise
Concombres nature

Steak haché au jus
Émincé de volaille aux légumes
parfumés 

Jardinière de légumes 
Coquillettes


Fromage carré frais

Mille-feuille
Melon
Corbeille de fruits 


VENDREDI

26/06

Tomate nature
Salade fraîcheur mozzarella
Salade de soja

Blanquette de poisson 
Palette de porc à la diable

Pommes de terre au four
Courgettes sautées au thym 

Gouda 

Tarte à la pomme caramélisée
Mousse au chocolat noir
Corbeille de fruits

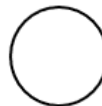
LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Recette du
chef



Agriculture
Biologique Europe



Pêche
responsable

