

Semaine du 18 au 22 mars 2019 - DEJEUNER

TOUT EST ROND TOUT EST BON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mimosa Pâté de foie Salade aux trois fromages <i>(salade, emmental, bûchette, tomate)</i> Salade de cocos aux herbes	Salade d'endives Salade Ninon <i>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</i> Betteraves sauce crémeuse Salade de blé à la méditerranéenne <i>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</i>		Mini-pizza Salade ronde fraîcheur Roulé jambon crudité Chou à la reine	Carrousel de crudités Dôme macédoine surimi Duo de saucissons Onion rings sauce basilic
Riz à la mexicaine Paupiette de saumon sauce crème	Filet de lieu aux agrumes Saucisse fumée		Chorizette de porc Beignets de calamars	Duo de poissons 'Steak haché de bœuf mironton
Riz créole Epinards à la crème	Haricots verts Lentilles		Grenaille aux épices Carottes fraîches persillées	Coquillettes Petits pois Salade verte
Brie Camembert Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Fromy Tomme blanche Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Emmental Petit moulé	Cotentin Fondu Président Coulommiers Yaourt nature sucré
Fruit de saison Entremets à la vanille Compote de pommes et abricots Gâteau au chocolat	Gâteau marbré Roulé aux myrtilles Fromage blanc au sirop de cassis Fruit de saison		Fruit de saison Cookie pépites chocolat au lait Œufs en neige au caramel Macaron Saint-Michel aux framboises	Mousse macaron Comme un œuf au plat Fruit de saison Ananas sirop épice

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

