

Menus du 03 au 07 avril 2023

Semaine Olympique et Paralympique

Lundi 3



Italie

Mardi 4



Allemagne

Mercredi 5



France

Jeudi 6



Belgique

Vendredi 7



Espagne

Salade de verte
vinaigrette olivade

Choucroute
Choucroute de volaille

Salade niçoise

Salade de chicons
aux noix

Tomates vinaigrette
et maïs

Spaghetti à la
bolognaise végétales
Emmental râpée et Grana
Padano

Carré bio

Blanquette de veau

Omelette

Paëlla de poisson

Cône glacé vanille

Pomme

Blé
Carottes persillées

Frites et ketchup

Petit suisse sucré

Comté

Fromage blanc fermier
nature sucré
au spéculoos

Assiette de fruits
(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

C'est la Semaine Olympique et Paralympique. Pour cette occasion, tu vas pouvoir déguster chaque jour de la semaine un repas représentant un pays Européen.

Bon appétit !



Palmier
Fruit de saison

Pain au chocolat
Lait

Baguette
Beurre
Fruit de saison

Gaufre Liégeoise
Compote

Pain de campagne
Fromage
Jus de pommes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .



Menus du 10 au 14 avril 2023

Un printemps coloré



Lundi 10

Mardi 11

Mercredi 12



Jeudi 13

Vendredi 14



Déjeuner

FERIE

Betteraves vinaigrette

Jambon de dinde

Pommes rostis
de légumes

Petit fromage sous cire

Banane



Couscous de légumes

Semoule
semi-complète

Yaourt fermier
nature sucré

Compote de pêche



Salade de tomates et kiwis

Duo de hoki et
de saumon
sauce verte

Riz safrané
Chou-fleur

Mimolette

Mille-feuilles



Concombres vinaigrette

Lentilles à l'italienne

Boullghour

Fromage blanc
et sucre vanillé

Fraises chantilly



Cette semaine a pour thème : un printemps coloré !

Une assiette pleine de couleurs est une assiette remplie de vitamines et qui te donne envie de manger. Le menu de jeudi est très coloré, tu peux y retrouver du rouge, du vert, du blanc ou encore du orange.

Bon appétit !



Goûter

Barre moelleux nature
Laitage



Pain de campagne
Fromage
Jus d'orange



Brioche
Lait



Baguette
Beurre
Compote



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .