

MENUS '4 SAISONS' | DU 19 avril 2021 AU 30 avril 2021

Menu St jean de vedas Alternatif

	Du 19 avril AU 23 avril	Du 26 avril AU 30 avril
Lundi	Salade de pommes de terre BIO B	Radis beurre
	Boulette de pois chiches	Galette végétale
Mardi	Epinards branche et croûtons	Boulghour BIO aux petits légumes B
	Camembert	P'tit cottentin ail et fines herbes
Mercredi	Crème au chocolat	Yaourt aromatisé
	Tarte aux légumes du chef M	Salade de pépinettes
Jeudi	Œufs durs à la piperade	Omelette aux champignons M
	Courgettes BIO basquaise et râpé B	Haricots verts BIO à l'ail B
Vendredi	Mimolette	Petit suisse sucré
	Fruit de saison L	Fruit de saison L
Mardi	Carottes râpées à l'orange L	Cake du chef chèvre miel M
	Pavé fromager	Aiguillette pané blé emmental
Mercredi	Haricots blancs au jus	Carottes au curry L
	Emmental BIO B	Fromage blanc nature BIO B
Jeudi	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison L
	Tomates croq'sel L	Céleri BIO sauce cocktail L B
Vendredi	Tortilla aux oignons	Samoussa de légumes
	Riz pilaf	Purée de panais
Mardi	Brie	Comté BIO B
	Fruit de saison BIO L B	Compote de pommes bananes
Mercredi	Salade verte L	Salade printanière
	Tortellini ricotta épinards **	Quenelles sauce aurore
Jeudi	Vache qui rit BIO B	Printanière de légumes
	Gâteau à l'ananas du chef M	Saint Morêt
Vendredi		Beignet framboises
		MENU PRINTANIER