

cap
saveurs

SEMAINE N°3



Menu Printemps
Adultes

Lundi

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Bolognaise & Emmental râpé

Spaghettis

Fromage frais Rondelé nature
Bio 

Crème catalane vanille
maison

Dîner

Salade maïs petits pois et
poivrons

Tarte pomme de terre

Chou fleur béchamel

Yaourt aromatisé

 Local

Mardi

Déjeuner

Betteraves vinaigrette

Colin aux petits légumes



Frites

Fromage blanc Bio



Fruit frais Bio



Dîner

Salade de riz aux olives

Jambon braisé

Trio de légumes aux poivrons

Liégeois café

Mercredi

Déjeuner

Salade d'ébly aux fèves

Chipolatas à griller



Gratin de salsifis

Yaourt nature sucré Bio



Cake chocolat maison



Dîner

Céleri rémoulade

Colin sauce crustacé



Polenta crémeuse

Fruit frais



Jeudi

Déjeuner

Carottes Bio rapées

 Local vinaigrette 

Cuisse de poulet façon

Tajine au miel et citron

Semoule

Emmental à la coupe

Fruit frais



Dîner

Chou fleur cru sauce
cocktail

Rognons de bœuf sauce
moutarde

Purée de pommes de terre

Compote pomme fraise

Vendredi

Déjeuner

Concombre vinaigrette

Nems au poulet

Riz cantonnais

Fromage fondu Vache qui rit



Compote pomme rhubarbe
maison

Dîner

Tarte au fromage

Gratin d'endives au jambon

Fruit frais



Samedi

Déjeuner

Radis roses au beurre

Rôti de veau sauce poivre
vert

Courgettes tomate, oignons,
épices mexicaines

Camembert à la Coupe

Yaourt lait entier Bio à la

 Local vanille 

Dîner

Taboulé menthe tomate

Boulettes de bœuf aux
oignons

Haricots beurre persillés

Fruit frais



Dimanche

Déjeuner

Terrine aux légumes

Poêlée de gésiers de volaille

Pommes de terre Bio sautées



Tomme blanche à la coupe

Tarte au citron

Dîner

Salade coleslaw vinaigrette

Pizza Andalouse (chorizo,
volaille, poivrons)

Salade verte



Yaourt nature sucré Bio

