LA PÉPINIÈRE DU GOÛT — Vacances

Menu

Semaine du 15 au 19 avril 2024

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Salade coleslaw *(Carottes, Chou blanc râpé)*			Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'anclenne	
Riz à la mexicaine *(Tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)*	Merguez	Calamars à la romaine	Rôti de bœuf au jus	Brandade de colin
	Frites	Haricots verts	Petits pois carottes	
	Gouda	Yaourt aromatisé à la vanille		Fromage frais aux fruits
Flan nappé au caramel	Fruits de saison	Fruits de saison	Cake au yaourt	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre patissière Fruit	Pain et chocolat	Chocolatine	Pain et pâte à tartiner	Barre Bretonne Lait

Production locale	*Produits BIO*	*Bleu blanc cœur*	*Indication Géographique Protégée*	*Confectionné à la cuisine centrale*
Viande racée	*Label Rouge*	*Pêche responsable*	*Appelation d'origine contrôlée*	** Sans porc / plat de substitution*

LA PÉPINIÈRE DU GOÛT

Vacances

Menu

Semaine du 22 au 26 avril 2024

elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
Friand au fromage	Scarole et croûtons et dès d'emmental Vinaigrette nature	Concombres à la vinaigrette		Carottes râpées sauce enrobante échalote
Sauté de bœuf sauce pain d'épices *(Oignon, pain d'épices)*	Colin sauce ciboulette	Steak haché de veau sauce curry	Penne à la bolognaise	Omelette
Carottes Vichy	Brocolis béchamel	Blé		Epinards béchamel et pommes de terre
			Brie	
Fruits de saison	Purée de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison	Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain et confiture	Fourrandise à la fraise Fromage blanc nature sucré	Brioche Lait	Yaourt nature sucré Cookie	Croissant

Production locale	*Produits BIO*	*Bleu blanc cœur*	*Indication Géographique Protégée*	*Confectionné à la cuisine centrale*
Viande racée	*Label Rouge*	*Pêche responsable*	*Appelation d'origine contrôlée*	** Sans porc / plat de substitution*