

Au menu cette semaine - Déjeuner

	MARDI 06 Avr	MERCREDI 07 Avr	JEUDI 08 Avr	VENDREDI 09 Avr
	Friand au fromage Endives vinaigrette agrumes Carottes râpées Omelette forestière Sauté de veau sauce provençale Poêlée carottes Pûree de pommes de terre Gouda Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé Fruit Compote de pommes et bananes Battonnet glace chocolat Compote de pommes	Chou blanc sauce échalotes Iceberg vinaigrette orientale Compotée de poivrons et chèvre Poulet Pavé de colin Penne Petits pois Edam Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé Entremets au chocolat Crème vanille Gâteau au yaourt Fruit	Rémoulade mystère Dips de carottes sauce aneth Œuf au nid Boulettes d'agneau sauce pascaline Blanquette de colin sauce safran Haricots verts Pommes frites Yaourt nature sucré Tomme blanche Fromage blanc Yaourt aromatisé Nid de Pâques au chocolat Duo de mousses au chocolat Verrine intensément chocolat <small>brownie, Gelée chocolatée, Ganache montée chocolat</small> Fruit	Duo de saucissons <small>saucisson nature et fumé</small> Chou-fleur sauce aurore Salade so british <small>chou blanc, fenouil, raisin, Pomme bicoloré 95/115g</small> Suprême de hoki Rôti de dinde au jus Haricots blancs à la tomate Fondue de poireaux Saint-Nectaire Yaourt nature sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé Fruit Compote de pommes Gâteau de semoule Entremets au chocolat et poires

 Pêche responsable
 Spécialité du chef
 Produits locaux

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



 Nouvelle APP
 Origine Pr

inst. BAGUER- Collège TRUFFAUT



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