

cap
saveurs

SEMAINE N°2



Menu Printemps
Adultes

Lundi

Déjeuner

Haricot beurre vinaigrette

Filet de colin sauce citron



Semoule

Fromage frais Saint môret



Yaourt Bio à la fraise



Dîner

Coleslaw mayonnaise

Pomme de terre farcie

Poêlée printanière (Courgette,
haricot plat, carotte)



Fruit frais



Mardi

Déjeuner

Macédoine vinaigrette

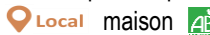
Rougail saucisse

Riz créole

Petit suisse Bio



Purée pomme poire Bio



Dîner

Muffin bleu raisins

Omelette asperges ciboulette

Endives vinaigrette

Yaourt aromatisé



Mercredi

Déjeuner

Chou rouge pomme Bio



Paupiettes de dinde aux
champignons

Frites

Fromage frais Rondelé aux 3



Baies



Dîner

Potage tomate

Foies de volaille sauce
moutarde

Farfalles

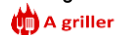
Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Déjeuner

Saucisson à l'ail &
cornichon

Merguez



Haricots coco

Brie à la coupe

Fruit frais Bio



Dîner

Salade de pâtes Libanaise
(chèvre, tomate, coriandre)

Haché de poulet

Purée épinards

Yaourt lait entier vanille Bio



Vendredi

Déjeuner

Salade boulgour petits pois
menthe

Cordon bleu de dinde

Blette à la tomate

Gouda à la coupe

Mousse au chocolat

Dîner

Salade de pois chiche
poivrons

Paleron de bœuf crème
d'Estragon

Polenta

Fruit frais



Samedi

Déjeuner

Concombre à la bulgare

Filet de Poulet à l'Espagnole
(chorizo, poivrons)

Ebly à la ciboulette

Yaourt Bio nature sucré



Fruit frais



Dîner

Choux fleurs sauce cocktail

Quiche Lorraine

Salade verte



Semoule au lait maison

Dimanche

Déjeuner

Salade asiatique

Sauté de bœuf aux 4 épices

Purée de pommes de terre
Bio et carottes Bio écrasées

Local AB
St Paulin à la coupe

Génoise fraisine maison

Dîner

Radis rose maïs échalote
vinaigrette

Crêpe sarrasin champignon
oignon emmental

Haricot vert persillé à l'ail

Fruit frais

