

cap
saveurs

SEMAINE N°3



Menu Printemps
ESAT

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
 Frais 

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

 Local 

Cake chocolat maison
 Nouveauté

 Local

Dîner

Chou fleur cru sauce cocktail

Colin sauce crustacé



Polenta crémeuse

Fruit frais

 Frais

Jeudi

Déjeuner

Carottes Bio rapées

 Local vinaigrette 

Cuisse de poulet façon

Tajine au miel et citron

Semoule

Emmental à la coupe

Fruit frais

 Frais

Dîner

Céleri rémoulade

Rognons de bœuf sauce
moutarde

Purée de pommes de terre

Compote pomme fraise

Vendredi

Déjeuner

Pâté pure volaille

Nems au poulet

Riz cantonnais

Fromage fondu Vache qui rit

 Local

Compote pomme rhubarbe
maison

Dîner

Tarte au fromage

Gratin d'endives au jambon

Crème dessert chocolat
noisette

Samedi

Déjeuner

Radis roses au beurre

Rôti de veau sauce poivre
vert

Courgettes tomate, oignons,
épices mexicaines
Camembert à la Coupe

 Local 

Yaourt lait entier Bio à la
vanille  Local 

Dîner

Taboulé menthe tomate

Boulettes de bœuf aux
oignons

Haricots beurre persillés

Fruit frais

 Frais

Dimanche

Déjeuner

Terrine aux légumes

Poêlée de gésiers de volaille

Pommes de terre Bio sautées

 Local 

Tomme blanche à la coupe

Tarte au citron

Dîner

Salade coleslaw vinaigrette

Pizza Andalouse (chorizo,
volaille, poivrons)

Salade verte

 Local

Yaourt nature sucré Bio

 Local 