























Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 17

Semaine du 26 au 30 avril 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette	 Concombre vinaigrette à l'échalote	 Céleri de la ferme de la Villeneuve (77) rémoulade 
 Filet de colin sauce tomate	 Emincé de poulet sauce crème	 Pizza tomate fromage	 Tortillas	 Bolognaise de bœuf aux épices italiennes 
-	Omelette	-	-	Poisson meunière et citron 
 Riz	 Haricots verts persillés	 Salade verte vinaigrette	-	 Pennes
Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Suisse sucré	Tomme blanche	Emmental râpé
Pomme	Crème dessert vanille	Poire	Flan vanille	 Kiwi BIO
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.



Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.