

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 17
Jan

Rillettes à la sardine

Crèmeux fraîcheur

Chili végétarien 

Riz de grand-mère

Fondue de poireaux

Mimolette

Fondu Président

Pomme bicolore Bio
Plat BIO

MARDI | 18
Jan

Cèleri rémoulade
aux pommes Locales 

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Cordon bleu

Poêlée de légumes
haricot vert, chou-fleur, champignon, courgette

Semoule berbère

Petit moulé ail et fines herbes

Tomme blanche

Tomme blanche

Liégeois à la vanille

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 20
Jan

Timbale saharienne
pois chiche, menthe, coriandre, tomate, persil, boulgour

Taboulé aux petits légumes marinés

Sauté de bœuf bobotie 

Carottes berbères

Coudes

Gouda

Vache qui rit Bio

Banane Bio
Plat BIO

VENDREDI | 21
Jan

Salade verte aux croûtons

Pamplemousse

Filet de colin sauce curry 

Blettes à la voironnaise

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré Bio
Plat BIO

Gâteau marbré 



 Végétarien



Produits
locaux



Viande
racée



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef SONIA SAULI
et son équipe

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

05 ECOLE SACRE COEUR