

Le repas servi aux enfants de maternelle est souligné dans le menu

Semaine 04	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis Carottes râpées chou blanc*	Concombres alpins Salade de gésiers		Tomate à la feta Tartine à la sardine	Saucisson à l'ail Salade niçoise
Plat principal	Hachis Parmentier Rôti de porc aux pommes	ouillettes carbonara Agneau aux herbes		Filet de lieu hollandaise Aile de raie grenobloise	Sauté de dinde Boudin aux oignons
Légume Féculent	Brocolis Salade	Salade Courgettes		Bouloghour Carottes	Pommes fruits Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt nature	Petit suisse		Brie	Carré frais
Dessert	Compote pomme/banane Fruit de saison	Far breton Fruit de saison		Crème caramel Fruit de saison	Gâteau de riz au lait Fruit de saison



Salade Coleslaw (pour 4) :

Ingrédients : 1/2 chou blanc, 2 carottes, 3 c. à soupe de raisins secs, 3 c. à soupe de vinaigre de vin, 1 yaourt, 1/2 pot de mayonnaise, sel, poivre, aneth

1. Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude 15 mn
2. Râper les carottes et le chou blanc
3. Mélanger le yaourt avec la mayonnaise, le vinaigre, l'aneth et les raisins égouttés
4. Saler, poivrer et verser sur les légumes



Pour votre information

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.