

Vacances de Printemps

7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.
				Repas Végétarien
<p>Filet de lieu (MSC) sauce au citron</p> <p>Boulghour Bio</p> <p>Chou fleur Bio béchamel</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette à la framboise</p> <p>Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise à l'égrené végétal)</p> <p>Torsades Bio</p> <p>& emmental Bio râpé</p> <p>Fromage blanc Bio nature et sucre</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Chipolatas Label Rouge sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Flageolets Label Rouge</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : omelette Bio du chef)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Cake au citron du chef (lait œuf farine Bio)</p>	<p>Salade verte Bio et vinaigrette</p> <p>Pizza aux 3 fromages (mozzarella, emmental et mimolette Bio)</p> <p>Orange Bio</p>
14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.
				Repas Végétarien
<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon)</p> <p>& emmental Bio râpé</p> <p>Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef</p>	<p>Carottes râpées Bio à la vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine & ketchup</p> <p>Purée de pommes de terre (lait Bio)</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : omelette Bio du chef)</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Gnocchis Bio de pommes de terre béchamel</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p>Boulettes de boeuf Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Courgettes Bio à la Provençale</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Fromage blanc Bio nature et cassonade</p>	<p>Œuf dur Bio & mayonnaise</p> <p>Carottes et pois chiches Bio sauce à l'orientale</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Cookie du chef aux pépites de chocolat (lait œuf farine Bio)</p>