

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 28 Mar

Méli-mélo de mâche et betteraves

Coleslaw

Salade haricots rouges et légumes



Œufs brouillés à l'espagnole



Blé aux lentilles et maïs



Filet de dorade sauce safranée



Épinard branche à la crème

Lentilles Bio

Chèvre buchette

Camembert

Yaourt nature

Fruits de saison Bio

Gâteau de semoule au chocolat



Cake vanille



MARDI | 29 Mar

Lentilles vinaigrette terroir

Salade quinoa oignon fève maïs

Mâche et croûtons

Blanquette de veau

Riz méditerranéen



Filet de lieu à l'estragon



Coquillettes à l'emmental

Carottes Vichy



Cantal



Maroilles



Yaourt nature

Ile flottante caramel

Fruits de saison Bio

Moelleux Spéculoos



MERCREDI | 30 Mar

Salade à l'avocat

Légumes à la grecque

Royale de crevettes sauce coriandre citron



Moussaka



Galette lentilles tomates sauce soleil



Papillote de saumon



Boullgour aux petits légumes

Wok de légumes Bio

Rouy

Saint-Paulin Bio

Yaourt nature lait entier

Fruits de saison Bio

Crumble aux pommes Bio

Riz au lait coco et mangue



JEUDI | 31 Mar

Salade de maïs Bio

Chicon à la boule de Lille

Friand au fromage

Chili con carne



Chili végétarien



Moules à la crème

Endives braisées

Riz jaune

Tomme blanche

Mimolette

Yaourt nature lait entier

Fruits de saison Bio

Brioche perdue compotée de cerises

Cornetto vanille intense

VENDREDI | 01 Avr

Salade verte aux croûtons

Œufs durs mayonnaise

Salade de pâtes sauce andalouse

Sauté de dinde sauce crème



Quiche chèvre tomate

Colin sauce nantaise



Chou vert braisé

Polenta au beurre

Croûte noire

Saint-Paulin

Fromage blanc Bio

Beignet chocolat noisette

Corbeille de fruits Bio

Compote de pommes



Nouveauté Végétarien Pêche responsable Produits locaux App. Origine Pr Origine France Poisson frais Viande racée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Label Rouge

sacienne

elior

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