MENU MATERNELLE
DE LA SEMAINE

DU 01/04 AU 05/04

LUNDI 1

FÉRIÉ

MARDI 2

Concombre alpin

Pizza royale

- Carottes persillées
- Polenta crémeuse à l'emmental

Yaourt nature sucré

Entremets à la vanille

JEUDI 4

Carottes râpées

Kefta de veau aux amandes

- Petits pois
- Flageolets

Assortiment de fromages

Gâteau intense au chocolat

VENDREDI 5

Tomate ciboulette

Beignet calamar

- Navets saveur orientale
- Semoule aux épices

Yaourt nature sucré

Smoothie aux abricots

Au menu cette semaine -Déjeuner

LES délicieuses PAQUES DU CHEF

MARDI 02 Avr	MERCREDI 03 Avr	JEUDI 04 Avr	VENDREDI 05 Avr
Concombre alpin	Salade bar crudités	**Carottes râpées**	Tomate ciboulette
Tomate ciboulette		Salade bar crudités	Salade mélangée radis emmental *salade, emmental, radis, Vinaigrette*
Salade bar crudités			Salade bar crudités
Poisson du jour	**Lasagne bolognaise**	Poisson du jour	**Beignet calamar**
Pizza royale	Gratin de fruits de mer	**Kefta de veau aux amandes**	Poisson du jour
Carottes persillées	Haricots verts	**Petits pois**	Navets saveur orientale
Polenta crémeuse à l'emmental	Salade verte	Flageolets	**Semoule aux épices**
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	**Yaourt nature sucré**
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Assortiment de fromages
Entremets à la vanille	Cheesecake aux spéculoos	**Gâteau intense au chocolat**	Smoothie aux abricots
Buffet de desserts lactés	Buffet de desserts lactés	Compote de pommes	Buffet de desserts lactés
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Buffet de desserts lactés	Corbeille de fruits
		Corbeille de fruits	

Poisson frais — Pêche responsabl — Recette Signature

Ce menu est cuisiné par le chef Gianluca DI MAURO et son équipe

INSTITUT L' ASSOMPTION LUBECK

elior

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