

MENU MATERNELLE DE LA SEMAINE



DU 22/04 AU 26/04

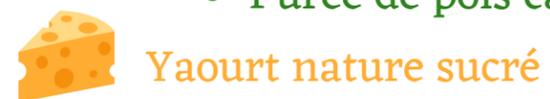
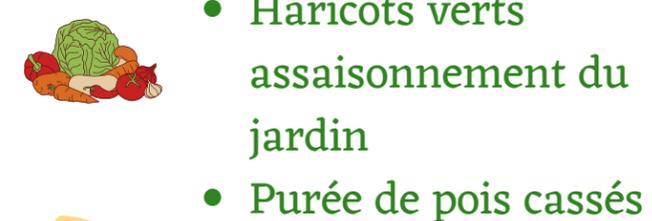
LUNDI 22



MARDI 23



JEUDI 25



VENDREDI 26



Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 22
Avr

Concombre au maïs

Salade bar crudités

Curry de colin à l'indienne

Cordon bleu

Poêlée du jardin

Riz créole

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Roulé aux framboises

Compote de pommes

Buffet de desserts lactés

Corbeille de fruits

MARDI | 23
Avr

Tomate ciboulette

Salade César

batavia, croutons, persil, ail, Vinaigrette, laitue, parmesan, poulet

Salade bar crudités

Poisson du jour

Merguez

Légumes de couscous

Semoule berbère

Fraidou

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Entremets au praliné

Buffet de desserts lactés

Corbeille de fruits

MERCREDI | 24
Avr

Salade bar crudités

Croustillant aux légumes

Tartine napolitaine

Poêlée aubergines légumes

aubergine, haricot vert, carotte

Salade verte

Pommes grenailles aux épices

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat aux amandes

Buffet de desserts lactés

Corbeille de fruits

JEUDI | 25
Avr

Carottes râpées

Salade bar crudités

Poisson du jour

Sauté de dinde sauce poivrons

Haricots verts assaisonnement du jardin

Purée de pois cassés

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt

Smoothie aux abricots

Buffet de desserts lactés

Corbeille de fruits

VENDREDI | 26
Avr

Chou blanc vinaigrette

Assiette de salami

Salade bar crudités

Poisson du jour

Torti napolitaine

Epinards branche indi

Torti

Fondu Président

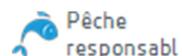
Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Buffet de desserts lactés

Corbeille de fruits



Pêche
responsable



Poisson
frais



Plat
végétarien



Nouvelle
recette



Spécialité
du chef

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

INSTITUT L' ASSOMPTION LUBECK



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