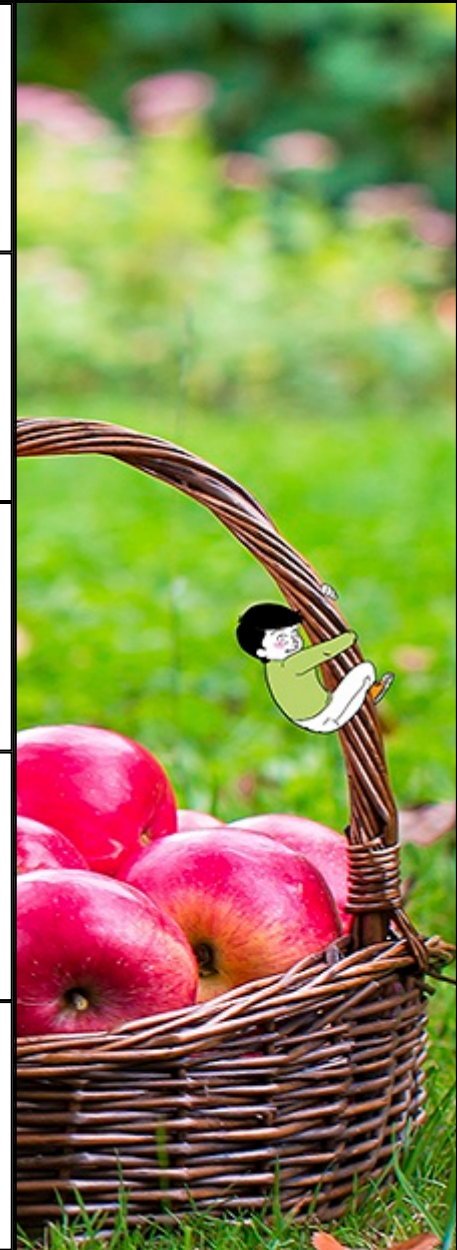


T09 ANOULD - MAISON DE L'ENFANCE
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu



Lundi

Céleri - rémoulade 🍷
 Filet de poisson pané 🍷 - et citron
 /Nuggets végétarien
 Potatoes
Emmental Bio 🌿
Crème dessert chocolat Bio 🌿 🍷

Mardi

Salade de maïs - vinaigrette
 Émincé de poulet - sauce forestière
 /Quenelles - Sauce forestière
 Haricots verts
 Fromage fondu
 Mini choux à la vanille

Mercredi

Rosette*
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Rôti de porc * - Sauce tomate
 /Galette végétarienne - Sauce tomate
Semoule Bio 🌿 - Carottes
Gouda Bio 🌿
 Fruit de saison

Jeudi

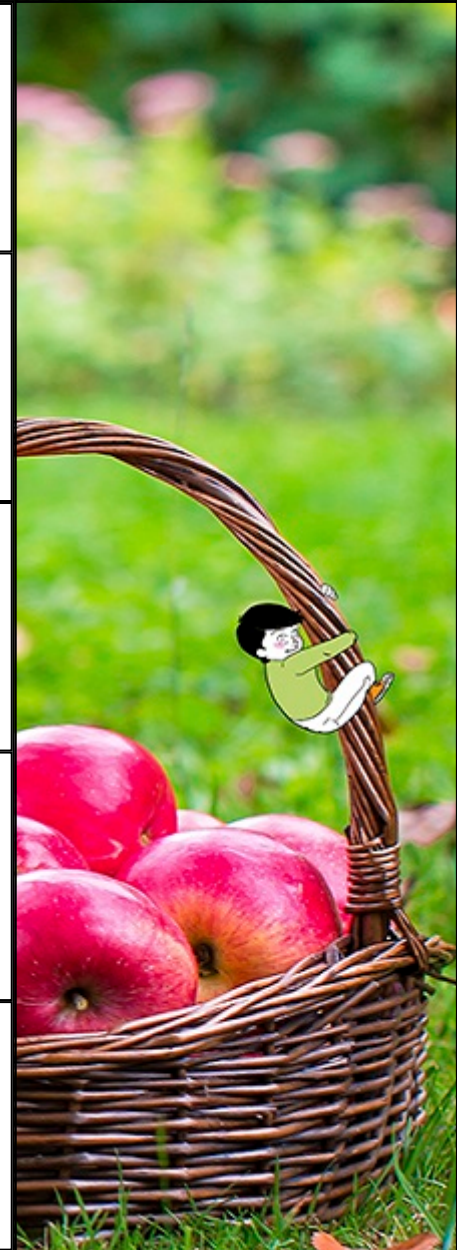
Concombre Bio 🌿 - Vinaigrette
 Chili sin carne (soja, haricots rouges et maïs)
Riz Bio 🌿
Brie 🍷
 Compote **pomme** vanillée 🍷 🍷

Vendredi



Quiche Lorraine*
 /Quiche au fromage
 Sauté de boeuf (VBF) 🇫🇷 🍷 - Sauce brune
 /Omelette - Sauce brune (s/v)
Souplettes Bio & Crozets 🌿 🍷 - Sauce brune (s/v)
Fromage blanc 🍷 - au sucre
 Fruit de saison

T09 ANOULD - MAISON DE L'ENFANCE
Du 29/04/2024 au 03/05/2024




Menu



Lundi

Salade verte - Vinaigrette
 Knack *
 /Roulé végétal
 Pommes de terre - Choucroute
Yaourt Bio sucré  
 Fruit de saison

Mardi


Radis rose HVE  - et beurre 1/2 sel
 Gratin de poisson - sauce gratin
 /Quenelles - sauce gratin
Riz Bio  - sauce gratin
Carré de l'Est 
 Mousse au chocolat
 /Flan chocolat

Mercredi

Jeudi

Concombre Bio  - Vinaigrette
 Hachis parmentier 
 /Hachis parmentier végétarien
Camembert royal 
 Gâteau au **yaourt Bio**  

Vendredi

Betteraves rouges - vinaigrette
 Couscous aux - Falafels
Semoule Bio  - Légumes couscous
Edam Bio 
 Fruit de saison

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc