



MENUS '4 SAISONS' | DU 18 avril 2022 AU 29 avril 2022

Menu CL Francheville - Vacances de printemps 2022

	Du 18 avril AU 22 avril	Du 25 avril AU 29 avril
Lundi	Lundi de Pâques	Salade de riz BIO Quenelles locales sauce aurore REPAS Poêlée multicolore VEGETARIEN Flan vanille nappé caramel (ind)
Mardi	Betteraves BIO Raviolis épinards BIO sauce tomate** Petit suisse BIO aromatisé	Taboulé du chef Aiguillettes de poulet label rouge au thym / Œufs durs béchamel Epinards BIO à la crème Fromage blanc nature
Mercredi	Crêpe au fromage Poisson meunière Courgettes persillées Fruit BIO	Sauté de bœuf aux oignons / Filet de colin sauce crème Farfalles à la tomate Yaourt nature BIO Fruit
Jeudi	Paupiette de veau à la crème / Paupiette de poisson sauce crème MENU Printanière de légumes PRINTANIER Emmental BIO Compote pomme / framboise (ind)	Filet de colin sauce julienne Chou fleur béchamel Chanteneige BIO Beignet au chocolat
Vendredi	REPAS Omelette nature VEGETARIEN Petits pois au jus Vache qui rit BIO Gâteau du chef à l'ananas	Carottes râpées fraîches BIO Légumerie Boulettes de bœuf sauce tomate / Filet de poisson sauce tomate Potatoes Compote pomme / banane (ind)