

MENUS DU 22 AU 26 AVRIL 2024

LUNDI

Maïs, olives, vinaigrette

Hachis végétarien aux petits légumes

Vache qui rit BIO  ou kiri BIO 



Dessert du jour (fruits au sirop
ou compote ou crème dessert)

Baguette tradition Label rouge 

JEUDI

Concombre BIO  à la crème ou radis beurre

Saucisses de volaille

Julienne de légumes

Spaghetti BIO 

Comté AOP  ou emmental BIO 

Forêt noire ou gaufrette vanille

Pain semi-complet tranché Label rouge 



Menu des enfants de Saïda (composé au Forum du goût)

MARDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette

Mijoté de bœuf⁽¹⁾ VBF  sauce provençale

(1) Origine du boeuf : né, élevé et abattu en France

Brocolis BIO 

Camembert BIO 

Banane

Pain multigraines tranché Label rouge 

VENDREDI

Salade d'endives, vinaigrette ou céleri rimoulade

Poisson frais du jour MSC, 
sauce crème échalote

Coquillettes BIO 

Epinards au beurre d'ail

Yaourt à la vanille ou à la fraise

Pomelo rose BIO  ou pomme Grany Smith

Baguette tradition Label rouge 