













Semaine du 18 juin 2018 au 22 juin 2018

CHEVREUL JEANNE DE LESTONNAC
Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p>Salade de soja Salade, soja, maïs, carotte, persil</p>		<p>Pastèque </p>	
<p>Omelette nature </p>	<p>Rôti de porc au thym</p>		<p>Cordon bleu de volaille </p>	<p>Filet de merlu crème de persil</p>
<p>Brocolis aux champignons</p>	<p>Lentilles</p>		<p>Carotte persillée</p>	<p>Riz créole  </p>
<p>Pâtes Papillons </p>	<p>Poêlée de légumes</p>		<p>Semoule </p>	<p>Céleri branche braisé</p>
<p>Fraidou</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>			<p>Saint Moret</p>
<p>Liégeois à la vanille </p>			<p>Cake aux brisures de Daim  Maison </p>	<p>Compote pomme framboise </p>

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'Ici et d'ailleurs



Recettes faites maison



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