



SEMAINE 16

SEMAINE 17

SEMAINE 18

SEMAINE 19

2024	MENU ÉCOLE DE VEYRIER	2024	MENU ÉCOLE DE VEYRIER	2024	MENU ÉCOLE DE VEYRIER	2024	MENU ÉCOLE DE VEYRIER
LUNDI 15 avril	Salade céleri pomme rémoulade Sauté aux abricots Pommes vapeur Tajine de légumes Petit-Suisse nature	LUNDI 22 avril	Salade verte et radis Bœuf braisé sauce brune Pommes hongroises Fondue d'endives Myrtilles au séché	LUNDI 29 avril	Salade verte Gigot d'agneau provençale jus de sarriette Haricots blancs à la tomate Emincé de fenouil Banane	LUNDI 6 mai	Salade céleri pomme rémoulade Podjarski maison sauce au romarin Pommes dauphines Chou romanesco Purée de poires
MARDI 16 avril	Salade verte et maïs Nuggets végétariens sauce barbecue Farfalles avec fromage râpé Carottes Pomme	MARDI 23 avril	Salade de tomates Boulettes aux légumes sauce au curry vert Purée de pommes de terre Céleri branche Compote rhubarbe poire	MARDI 30 avril	Salade verte et céleri Tomme vaudoise panée Pommes en robe des champs Epinards en branche Compote rhubarbe, framboises et noix de coco	MARDI 7 mai	Salade de chou chinois Saucisse à rôtir de volaille sauce estragon Spirales Petits pois fermière Salade d'oranges
MERCREDI 17 avril	<b>CONGÉ</b>	MERCREDI 24 avril	<b>CONGÉ</b>	MERCREDI 1er mai	<b>CONGÉ</b>	MERCREDI 8 mai	<b>CONGÉ</b>
JEUDI 18 avril	Salade verte et tomates Cannelloni tomates mozzarella gratinés Cocktail trois melons	JEUDI 25 avril	Salade verte Escalope de volaille sauce Roquefort Gnocchi romaine gratinés Courgettes Melon	JEUDI 2 mai	Salade verte et tomates Omelette aux fines herbes Quinoa Jardinière de légumes Salade de fruits	JEUDI 9 mai	<b>FÉRIÉ</b>
VENDREDI 19 avril	Salade mée Filet de dorade australe sauce safran Riz créole Fenouil à la provençale Tam tam au caramel	VENDREDI 26 avril	Salade grecque Chili sin carne Riz pilaw Brocolis vapeur Yoghourt nature	VENDREDI 3 mai	Salade verte et maïs Filet de carrelet à l'œuf et citron Purée de pommes de terre Haricots verts Yoghourt au coulis d'abricots	VENDREDI 10 mai	<b>FÉRIÉ</b>