

Les menus du midi et les goûters  
Pour la semaine



Du 21 au 25 avril 2008

Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
<p>Betteraves</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Riz</p> <p>Tome de Savoie</p> <p>banane</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poulet</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Glace vanille fraise</p>	<p>Taboulé de semoule</p> <p>Hamburger Ketchup</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme/banane</p>	<p>Salade mixte (tomates et salade verte)</p> <p>Tartiflette Avec jambon de dinde</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>salade de fruits</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Brownie Fait maison</p>
<p>Petit suisse</p> <p>Brioche</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain Babybel</p> <p>pomme</p>	<p>Crêpe Nutella</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Velouté nature</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Lait nature</p> <p>Kiwi</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture</p> <p>lait</p>

Les idées de menus du soir proposé par la diététicienne Mme Fabre  
Pour la semaine



Du 21 au 25 avril 2008

Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Salade composée : œuf dur, thon, maïs, haricots verts, tomates	Salade verte	Radis et beurre	Lasagnes de légumes	Salade composée : Ebly aux petits légumes
yaourt nature et sucre	Duo de purée de légumes	Légumes verts sous forme de gratin	Plan et fruits	Salade de fruits Avec du fromage blanc
fruit de saison	Fromage blanc Avec coulis de fruits rouges	Riz au lait Ou semoule au lait		

Bon appétit à tous !