






ENGLOS ESPACE KALIMERA T 10
Du 20/01/2025 au 24/01/2025



Menu tradition

api

Lundi





Velouté aux champignons frais 
Paupiette de veau  - Sauce aux oignons
/Quenelles natures - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre Bio vapeur 
Saint Môret Bio 
Liégeois vanille
*

Mardi








Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Croq fromager - Sauce italienne
Macaronis Bio 
Gouda Bio 
Fruit de saison
*

Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Fricassée de colin MSC  - Sauce Tandoori
Riz d'or Bio 
Saint Nectaire AOP 
Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
*

Vendredi

Potage **carotte BIO** et poire  
Sauté de poulet   - Sauce paprika
/Marmite de poisson blanc  - Sauce paprika
Purée de butternut et pommes de terre
Mimolette
Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (**farine Bio**)  
*

