

T8 INCHEVILLE
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

Menu

api

Lundi

Mardi

Mercredi

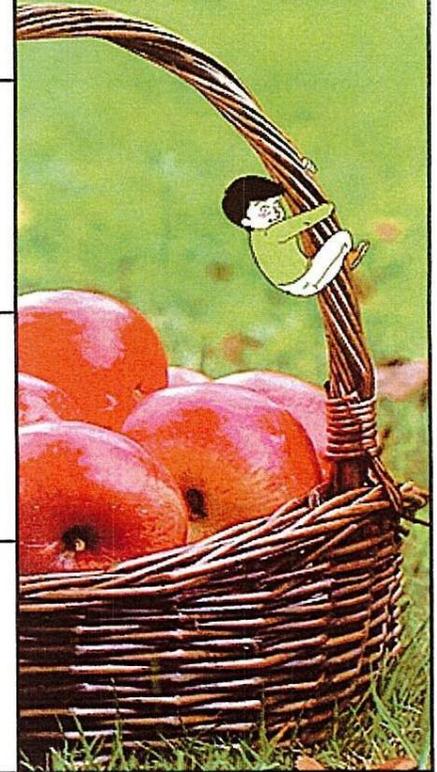
Jeudi

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes de bœuf 
 Carré de l'est Bio
Yaourt framboise de la Ferme Billion Hernu (régional) 

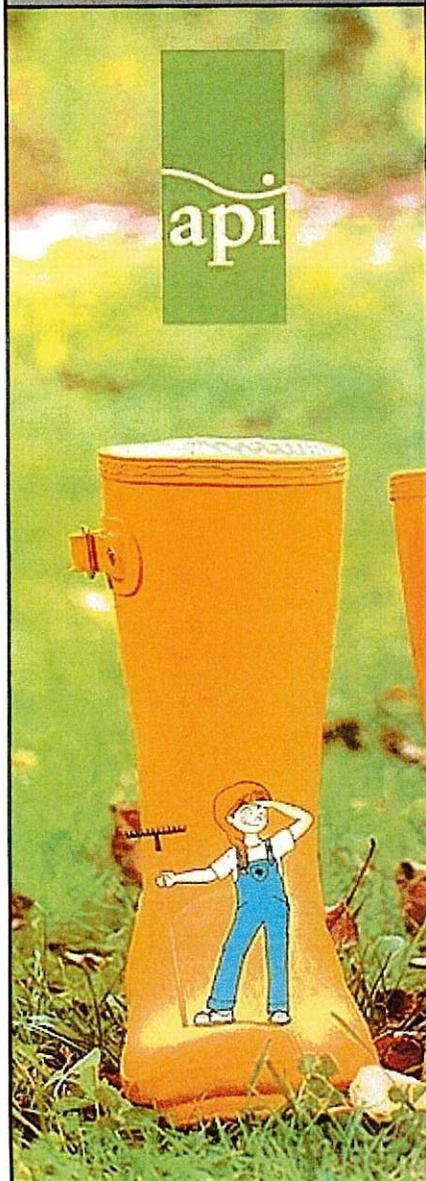
Oeuf dur - Sauce façon cocktail
 Boulettes  bœuf  - Sauce aux herbes
 Flageolets - Pommes de terre noisette
Gouda Bio
 Tarte au chocolat

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade
 Filet de saumon MSC  - Sauce Dieppoise
Riz Bio Pilaf 
 Tomme noire (portion)
 Pomme



T8 INCHEVILLE
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Menu



Menu	
Lundi	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Purée de carottes Bio et pommes de terre ^{Bio} Biscuit sablé de Retz Ananas au sirop
Mardi	Tomates - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC ^{MSC} - , ketchup Penne Bio ^{Bio} - , emmental râpé Saint Môret Bio ^{Bio} Banane Bio ^{Bio}
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) - Vinaigrette Sauté de boeuf ^O - Sauce au poivre Pommes de terre sautées Pointe de brie Yaourt Bio à la fraise



T8+ INCHEVILLE
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu

api

Lundi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷
 Boulettes de volaille - Façon couscous
Semoule Bio 
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷
Orange Bio 

Mardi

Oeuf dur - , mayonnaise
 Raviolis aux légumes - , emmental râpé
Gouda Bio
 Éclair au chocolat

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce crème citron
Riz Bio Pilaf 
 Tomme blanche
 Compote pomme poire

