



MENU MENSUEL

Mois

Avril

Année

2019

Nous vous prions de nous signaler si votre enfant ne peut manger un des plats prévus.

	Lundi 1	Mardi 2	100% Bio Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Petit-déjeuner	Tartine Kiri+ fruits	Tartine Zaatar + fruits	Mini mankouché + fruits	Gâteau + fruits	Tartine Labneh + fruits
Déjeuner	Haricots verts+riz	spaghetti bolognaise+salade	Fassolia bi zeit+salade	Poulet au four+ pomme de terre	Blé concassé+laban
Goûter	Biscuits + fruits	riz b halib + fruits	Meghlé + fruits	tartine + fruits	Biscuits + fruits
	Lundi 8	Mardi 9	100% Bio Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Petit-déjeuner	tartine Kiri + fruits	corn flakes + fruits	Pain au lait +labné+fruits	Tartine Zaatar+ fruits	gâteau + fruits
Déjeuner	cornes grecs + riz	Gratin de macaroni + salade	Mjadara + salade	poulet à l'hongroise	ragout de légumes
Goûter	biscuits + fruits	tartine + fruits	cake à la vanille + fruits	custard + fruits	tartine + fruits
	Lundi 15	Mardi 16	100% Bio Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Petit-déjeuner	Tartine Kiri +fruits	Pancakes + fruits	Pain de mie +confiture+fruits	Tartine labneh + fruits	Vendredi Saint
Déjeuner	petits pois + riz	lahm bi Ajin+ laban	Mdardara + salade	Roti+ purée+légumes	
Goûter	Biscuits+ fruits	tartine + fruits	Sablé + fruits	Panna cotta + fruits	
	Lundi 22	Mardi 23	100% Bio Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Petit-déjeuner	Lundi de pâques	Tartine zaatar + fruits	pain de mie au thym + labné + fruits	Gâteau + fruits	Vendredi Saint
Déjeuner		moghrabieh + salade	Richta	kafta + pomme de terre	
Goûter		Sfouf + fruits	chocolate chips cookies	mhalabié + fruits	
	Lundi 29	Mardi 30			
Petit-déjeuner	Lundi de pâques	Tartine Zaatar+ fruits			
Déjeuner		pâte aux aubergines			
Goûter		Tartine+ fruits			



la boulangère bio





BIO LAND
"Grown by our nature."





