Menu de la semaine

Du 30mai au 02 juin 2023

Lundi

Tomates feta/ œufs mayonnaise/ riz au thon
Boulettes de bœuf
Filet de poulet pané butternut, graines et céréales
Pavé de poisson à la bordelaise
Galette de quinoa à la provençale
Céréales méditerranéennes/poêlée du primeur
Salade verte
Laitage bio ou camembert
Crème caramel/riz au lait
Fruits de saison

Mardi

Concombre/fromage blanc bio /salade de blé aux légumes/salade parisienne
Piccatas de poulet à l'espagnol
Paupiette de veau
Dos de merlu sauce citron
Tarte tatin chèvre oignons
Riz bio de Camargue/ratatouille
Salade verte
Laitage bio ou brie
Rose des sables
Fruit de saison

Mercredi

Galantine de volaille/chou coleslaw/tomates à la vinaigrette
Crousty burger de filet de poulet
Poisson Alaska pané
Pomme roosti
Salade verte
Laitage bio ou Chèvre
Fromage blanc bio brassé aux fruits
Fruit de saison

Jeudi

Jambon beurre/Riz niçois/salade st Cyr
Faux filet de bœuf sauce moutarde
Filet mignon de porc
Seitan aux oignons
Petit pois carottes
Salade verte
Laitage bio ou comté
Ile flottante
Fruits de saison

Vendredi

salade Hawaï/Taboulé aux légumes/cœur de palmier à la crème
Saucisse de la ferme Chauvet
Poêlée de saumon et truite courgette et basilic
Falafels
Pâtes bio/ poêlée Dahl
Salade verte
Laitage bio ou douceur d'Anjou à l'origan
Beignets chocolat
Fruit de saison

Soir

Macédoine à la vinaigrette
Focaccia méditerranéenne
Salade verte
Laitage bio ou camembert
Crème caramel
Fruits de saison

Soir

Galantine de volaille
Pâtes carbonara
Laitage ou brie
Compote
Fruit de saison

Soir

Radis beurre
Galette complète
Salade verte
Laitage ou chèvre
Cookie maison
Fruit de saison

Soir

Taboulé aux légumes
Roti de dinde farci aux champignons
Jardinière de légumes
Laitage ou comté
brownies
Fruit de saison

Soir

Menu équilibré en bleu