Menu de la semaine

Du 22 au 26 mai 2023

Lundi

Terri
fleur sau / endive
mikado
Steak haché
Andouillette de porc
Poisson pané
Seitan aux oignons
Céréales gourmandes/salsifis
Salade verte
Laitage ou fromage frais
bruschetta
Crème fermière chocolat bio/cocktail de fruits/compote de fruits /fromage blanc bio
Fruit de saison

Mardi

Concombre ail ciboulette /piémontaise/rillettes/
Lomo de porc mariné aux piments
Dos de colin sauce pesto
Tarte tatin chèvre oignons
Riz paella/ratatouille
Salade verte
Laitage ou buchette de chèvre
Fraise de Saumur
Fruit de saison

Mercredi

pamp ve au bleu/salade st polaise
Steak de bœuf marinée aux herbes
Pates bio
Poisson à la bordelaise/choux de Bruxelles
Falafels à la tomate
Salade verte
Laitage ou tome fermière
Fromage blanc bio brassé aux fruits
Fruit de saison

Jeudi

Céleri rémoulade/crozets à l'emmental/salade st cyr
Escalope de poulet aux champignons
Boudin blanc
Poisson napolitain
Marguerite au blé
Purée/courgettes
Salade verte
Laitage ou camembert
Ile flottante
Fruits de saison

Vendredi

Pâté en croute/salade flamande/ carotte râpé
Saucisse de Toulouse
Filet de lieu
Pané au fromage
Haricot blanc sauce tomate/ carottes
Salade verte
Laitage ou emmental
Éclair chocolat
Fruit de saison

Soir

Rillette de porc
Pizza royal
Salade verte
Laitage ou fromage frais
bruschetta
Crème au chocolat bio

Soir

Pomelos
Gratin de pates au jambon
Laitage ou buchette de chèvre
Compote de fruits
Fruit de saison

Soir

Céleri rémoulade
Potatoes burger
Jardinière de légumes
Salade verte
Laitage ou tome
Cookie maison
Fruit de saison

Soir

Pâté en croute
Roti de boeuf
haricots
Laitage ou comté
Donuts
Fruit de saison

Soir

Menu équilibré en bleu

Toutes nos viandes fraîches sont d'origine française