Menu de la semaine

Du 25 au 29 Septembre

Lundi

Crozets au beaufort/choux rouge vinaigrette/saucisson sec
Cordon bleu/poisson napolitain
Poêlée DAHL lentilles
Riz basmati bio/Poêlée Marrakech
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou camembert
Compote/salade de fruits/fromage blanc bio/crème chocolat noisette
Fruit de saison

Mardi

Salade Hawaï/taboulé aux légumes/carottes râpées
Sauté de porc aux pruneaux
Burger de veau
Dos de merlu sauce citron
Tortellini épinard fromage
Semoule/Champignons
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou brie
Quatre quarts
Fruit de saison

Mercredi

Œufs mimosa/Pâtes à l'espagnole/pomme de terre au saumon
Steak haché frais sauce tartare
Nid de chèvre
Gratin dauphinois maison ratatouille
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou Chèvre
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

Jeudi

Piémontaise/concombre/Tomate
Filet de poulet mariné au pesto
Dos de colin
Seitan aux oignons
Blé
Choux Bruxelles
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou comté
Mousse spéculoos
Fruits de saison

Vendredi

Salade saint Cyr/boulgour arlequin
Pâtes carbonara
Pâtes au poisson
Pâtes aux légumes
Falafels
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou emmental
Glace fermière du Bourgneuf la foret
Fruit de saison

Soir

Radis beurre
Rougail saucisse
purée
yaourt bio de la ferme de Vignolles ou camembert
Salade de fruits
Fruit de saison

Soir

Pomelos
Pâtes bolognaises
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou brie
Poire belle Hélène
Fruit de saison

Soir

Endives mikado
Filet mignon
Haricot vert
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou chèvre
Brownie crème anglaise
Fruit de saison

Soir

Boulgour arlequin
Bruschetta
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou comté
Ile flottante
Fruit de saison

Soir

Bon week-end !

Menu équilibré en bleu

Toutes nos viandes fraîches sont d'origine française