



Menu Printemps Adultes

Lundi

Déjeuner

Feuilleté croisillon emmental

Paëlla (Haut de cuisse, chorizo, encornet, fruits de mer)

Riz safrané

Yaourt nature sucré Bio

Local

Fruit frais

Frais

Dîner

Radis rose au beurre

Jambonneau confit

Haricots beurre aux oignons

Entremet chocolat

Mardi

Déjeuner

Gaspacho tomate

Sauté de porc sauce moutarde Local

Lentilles

Fromage frais Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt lait entier banane Bio

Local

Dîner

Salade de blé maïs sauce ravigote

Omelette nature

Ratatouille

Fruit frais

Frais

Mercredi

Déjeuner

Œuf dur mayonnaise

Merguez A griller
Purée patate douce & carotte Bio

Fromage blanc Bio

Beignet framboise

Nouveauté

Dîner

Salade de pommes de terre aux épices marocaines

Colin à la sauce Hollandaise

Chou fleur persillé

Fruit frais

Frais

Jeudi

Déjeuner

Concombre vinaigrette

Rôti de dinde sauce aux pruneaux

Frites

Brie à la coupe

Local

Fruit frais Bio

Frais

Dîner

Taboulé menthe tomate

Quiche aux Asperges

Salade verte

Local

Yaourt nature sucré Bio

Vendredi

Déjeuner

Carottes rapées Bio Local vinaigrette

Filet de colin meunière

Petis pois à la Française (carotte, oignon, salade) Edam à la coupe

Local

Salade de fruits maison (pomme, abricot, cerise)

Dîner

Salades de pâtes au surimi

Paleron de bœuf au jus

Haricots coco

Fruit frais

Frais

Samedi

Déjeuner

Salade coleslaw au bacon

Boudin noir sauce pomme

Purée de pomme de terre

Fromage frais Saint Morêt

Local

Fromage blanc aux fruits

Dîner

Salade de riz petits pois, olives, carottes

Cuisse de poulet Basquaise

Haricots verts persillés

Compote pomme groseille

Dimanche

Déjeuner

Céleri rave à la Grecque (tomate, coriandre)

Rôti de bœuf au jus

Poêlée printannière (carotte courgette haricot plat) Carré de l'est à la coupe

Local

Paris Brest

Dîner

Chou fleur sauce cocktail

Gratin de cavatappis aux épinards

Yaourt aromatisé

Local