

Menus du 29 Avril au 31 Mai 2024

	Du 29 avril au 3 mai	qualité	Du 6 au 10 mai	qualité	Du 13 au 17 mai	qualité	Du 20 au 24 mai	qualité	Du 27 au 31 MAI	qualité
LUNDI	Macédoine ciboulette Raviolis de bœuf Gratinés Compote de pommes	 	Repas végétarien Lasagnes Aux légumes Salade verte Crème au caramel	 	Betteraves aux pommes Boule bœuf à la provençale Riz créole Flan à la vanille	 	Lundi de Pentecôte 		Salade aux croûtons Blanquette de volaille Carottes Vichy Clafoutis à la cerise	
MARDI	Repas végétarien Carottes râpées Dhal de lentilles corail Riz basmati Yaourt nature sucré	 	Dos de colin sauce Aurore Epinards béchamel Mimolette Pêche façon Melba	 	Repas BIO Sauté de veau à la crème Légumes du marché Coulommiers Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Salade de pois-chiches Tarte courgettes-ricotta Feuille de chêne Fruit frais de saison	 	Repas BIO Bœuf braisé Pâtes Coquillettes Gouda Fruit frais de saison	
JEUDI	Mousse de foie et son toast Sauté de dinde à l'estragon Petit-pois au jus Fromage blanc vanillé	 	Ascension 		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pâtes Penne Sauce aux fèves-parmesan Fruit frais de saison	 	Le menu des enfants		Filet de poisson pané au citron Brocolis sautés Coulommiers Pâtisserie du chef	
VENDREDI	Repas BIO Rôti de porc au miel Frites Emmental Fruit frais de saison	 	On fait le pont		Carottes râpées aux raisins Brandade de poisson salade verte Fromage blanc de Nadège <i>Laiterie d'Aillas</i>	 	Tomates au basilic Poisson du jour sauce curry Pommes vapeur Yaourt aromatisé	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes aux abricots Boullgour Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

