

MENUS DU 3 AU 7 MAI



DEJEUNER

DINER

LUNDI

3

Radis beurre / Pâté de campagne

Salade au surimi

Rôti de dinde

Tomates et courgettes farcies

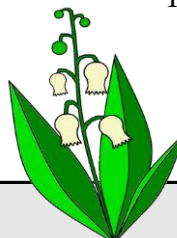


Gratin de poireaux Bio/Penne

Vache qui rit



Orange Bio



Kiri

Fruits au sirop

MARDI

4



Salade aux asperges / Coleslaw

Crêpe au fromage

Paleron braisé

Emincé de bœuf



Haricots verts Bio/Bouलगour Bio



Pommes noisettes

Gouda à la coupe

Fromage blanc

Poires

Kiwi

MERCREDI

5

MUGUET



Avocats / Salade au fromage

Salade composée

Œufs brouillés

Lapin à la moutarde

Blettes à la tomate/Pommes vapeur



Brunoise de légumes

Camembert

Chèvre

Banane Bio



Eclair au chocolat

JEUDI

6



Macédoine / Concombre à la crème

Salade au Bleu

Filet de cabillaud

Escalope viennoise

Brocolis sautés/Riz de Camargue IGP



Petits pois



Cantal AOP à la coupe

Yaourts aux fruits Bio



Pommes Bio



Poire

VENDREDI

7

Emincé de chou rave Bio/Salade composée

Sauté de porc IGP

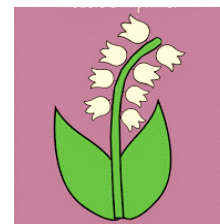


Ratatouille/Coquillettes Bio



Yaourt nature sucré Bio

Tropézienne



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.
La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat