



# MENUS DU 17 AU 21 MAI



## DEJEUNER

## DINER

**LUNDI**  
**17**

**Menu**  
**européen**

Céleri rémoulade/Salade grecque

Paëlla au poisson

Poêlée de légumes

Gouda à la coupe

Tiramisu



Taboulé

Saucisse

Flageolets

Bûche de chèvre

Compote

**MARDI**

**18**



Cœur de palmier au surimi/Salade de pâtes



Emincé de poulet ⇒ LOCAL ⇒

Epinards/Blé

Yaourt nature Bio



Banane

Crêpes au fromage

Steak

Haricots beurre

Kiri

Mousse au chocolat

**MERCREDI**

**19**

Tomates maïs / Salade verte

Rôti de bœuf

Navets glacés/Printanière de légumes

Saint-Nectaire AOP à la coupe

Compote



Salade aux noix

Poulet Bio



Salsifis persillés

Roquefort

Ananas

**JEUDI**

**20**



Betteraves rouges râpées Bio/Frisée aux lardons



Navarin d'agneau printanier ⇒ LOCAL ⇒

Carottes Vichy Bio/Lentilles paysannes ⇒ LOCAL ⇒

Fromage blanc ⇒ LOCAL ⇒

Pommes Bio



Salade verte

Spaghettis à la carbonara

Gouda

Poire

**VENDREDI**

**21**

Friand au fromage / Salade aux olives

Coucou végétarien



Boulettes Bio / Semoule

Tomme de Lacaune à la coupe ⇒ LOCAL ⇒

Crème dessert Chocolat/vanille



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