

MENUS DU 9 AU 13 MAI



DEJEUNER


DINER

LUNDI

9

Journée
de l'Europe



Macédoine/smorrebrod (H.V. et hareng fumé) 


Fish and chips

Mushy peas

Cheddar à la coupe

Compote



Riz à la nicoise 

Cuisse de pintade

Céleris au jus

Tartare

Poire

MARDI

10



Coleslaw/batavia aux noix **→ LOCAL →**

Currywurst (Saucisse grillée, curry et sauce tomate)



Penne/compotée de chou 

Emmental à la coupe

Banane 

Feuilleté au fromage

Steak haché

Spaghetti 

Bleu des causses

Cocktail de fruits


MERCREDI

11



Gyros athénien

Moussaka façon "veggie"

Boulgour aux petits légumes 

Feta à la coupe

Kiwi



Chou fleur aux olives

Poisson pané

Pommes sautées

Petits suisses aux fruits

Clémentines 

JEUDI

12



→ LOCAL → Gaspacho/tapas de Mallorca

Paëlla royale

Sombrero de fenouils 

Kiri

 Orange

Mache mimosa

Lapin à la moutarde

Ratatouille 


Rondelé

Riz au lait


VENDREDI

13



Carottes rapées au citron/betteraves rouges 

→ LOCAL → Irish stew

→ LOCAL → Boiled potatoes/Green beans 

Yaourt nature sucré 

→ LOCAL → Crumble aux pommes et custard cream

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,
Aurélié Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat