

# MENUS DU 23 AU 25 MAI







## DEJEUNER

## DINER



**LUNDI**

**23**



 Taboulé/concombre à la crème  
 ⇒ **LOCAL** ⇒ Rôti de dinde massala  
 Coquillettes/poêlée franc-comtoise  
 Tome des pyrénées   
 Orange





Tomates mozarella  
 Poisson meunière  
 Ratatouille   
 Buche de chèvre  
 Banane 


**MARDI**

**24**

⇒ **LOCAL** ⇒

 Riz à la nicoise/Duo de crudités  
 Gratin dauphinois au saumon et safran  
 Epinards à la crème   
 Petits suisses aux fruits  
 Abricot au sirop







Crêpe au fromage  
 Spaghettis bolognaises  
 Carottes sautées  
 Cantal à la coupe   
 Tarte au citron



**MERCREDI**

**25**

Œufs mimosa  
 Saucisses de Francfort   
 Riz/Byriani de légumes   
 Rondelé  
 Pommes au four 



**JEUDI**

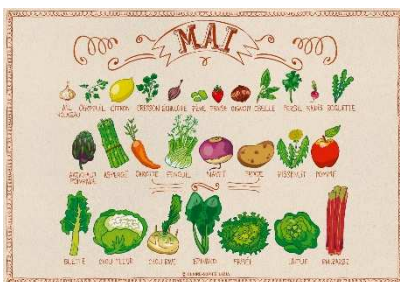
**26**



**WEEK-END**

**VENDREDI**

**27**



**DE**

**L'ASCENSION**

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