




MENUS DU 30 MAI AU 3 JUIN





DEJEUNER

DINER


LUNDI
30

Macédoine/chou fleur mimosa 

Colombo de porc "tandoori" 

 Semoule/haricots beurre tomates

Emmental à la coupe

Pomme 

Cœurs de palmier en salade

Cuisse de pintade


Brunoise de légumes

Six de savoie



Pêche au sirop

MARDI
31



Taboulé à la menthe/betteraves rouges 

Œuf à la béchamel

 Riz/carottes vichy 

Rondelé aux noix

Banane 

Batavia au bleu 


Darne de saumon

Boulgour 



Fromage blanc sucré

Kiwi

MERCREDI
1er

Spaghettis de légumes aux agrumes 

Filet de lieu au basilic frais

 Macaronis/cordiale de légumes 

Camembert à la coupe

Poire au chocolat

Crêpe au fromage

Steak haché

Piperade


Vache qui rit



 Clémentines 


JEUDI
2



 Tomates et concombres à la grecque 


Blanquette de veau à l'ancienne 

 Pommes vapeur/courgettes persillées 


Yaourt nature sucré 

Choux à la vanille

Radis beurre


Saucisse grillée 

 Lentilles au lard


Bleu des causses à la coupe 

Compote


VENDREDI
3

Pizza napolitaine/salade verte lardons 

Parmentier de canard confit

 Brocolis meunière

Gavach à la coupe 

 Orange



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