

# MENUS DU 16 AU 20 MAI

## DEJEUNER

## DINER

**LUNDI**

**16**



Marinade de fenouil/betteraves à l'ail



Emincé de porc mariné au miel



Riz créole/poêlée campagnarde



Gavavh à la coupe

Poire



Avocat au thon

Cervelas obernois

Panais au jus

Six de savoie

Eclair au chocolat

**MARDI**

**17**

⇒ LOCAL ⇒

Salade César/sardines à l'escabèche

Bœuf bourguignon ⇒ LOCAL ⇒




Coquillettes/champignons sautés

Vache qui rit

Pain d'épices de savour miel ⇒ LOCAL ⇒

Artichauts vinaigrette

Gratin de poisson

Quinoa 

Petits suisses sucré

Pamplemousse

**MERCREDI**


**18**

⇒ LOCAL ⇒

Salade catalane

Mouclade à l'ail rose de Lautrec



Boullgour/fenouil 

Blanche d'oc à la coupe

Pêche melba



Riz au maïs et tomates

Grenadin de veau

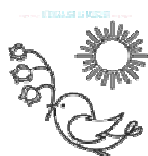
Salsifis à la tomate

Flan caramel

Kiwi

**JEUDI**


**19**



Croisillon emmental/panaché de crudités

Omelette aux fines herbes



Semoule/ratatouille 



Cantal à la coupe

Banane 



Endives aux pommes

Brochette de dinde



Purée de carottes

Camembert


Poire au chocolat

**VENDREDI**

**20**

⇒ LOCAL ⇒

Batavia fromagère/chou rouge dijonnaise

Cuisse de poulet d'antan 



Yaourt nature sucré

Pomme 



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