

Au menu cette semaine

Déjeuner

LUNDI 13
Mai

Quiche lorraine
Pâté de campagne
Concombre à la pékinoise
concombre, ciboulette, carotte, radis, gingem
Pamplemousse
Spaghetti à la bolognaise
Saumonette à la bordelaise
Spaghetti
Endives braisées
Yaourt nature sucré
Camembert
Emmental français
Chèvre buchette
Fruits
Grillé aux pommes
Fromage blanc à la confiture fruits
rouges
Flan nappé au caramel

MARDI 14
Mai

Friand au fromage
Saucisson à l'ail
Salade chinoise
haricot mungo, concombre, jambon, feuille d
Salade de maïs
Galopin de veau grillé
Côte de porc aux champignons
Petits pois
Boujour pilaf
Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
Fraidou
Tomme blanche
Corbeille de fruits
Barre bretonne
Entremets au chocolat
Mousse à la framboise

MERCREDI 15
Mai

Concombre vinaigrette
Céleri rémoulade
Œufs durs sauce cocktail
Salade de pommes de terre
Paëlla au poulet
Gratin de la mer
Riz pilaf
Fondue de poireaux
Camembert
Coulommiers
Vache qui rit
Yaourt aromatisé
Flan nappé au caramel
Smoothie à la vanille
Compote de poires
Corbeille de fruits

JEUDI 16
Mai

Pain de légumes
Betteraves sauce crèmeuse
Taboulé méridional
couscous, tomate, concombre, poivron, maïs,
Carrousel de crudités
carotte, céleri, assaisonnement du soleil, con
Jambon grillé au Porto
Merquez
Purée
Poêlée de Guyane
Fromage frais nature sucré
Yaourt nature sucré
Edam
Fondu Président
Corbeille de fruits
Cookies à la noisette
Entremets au citron
Mousse aux spéculoos

VENDREDI 17
Mai

Duo de pastèque et tomate
Salade verte aux croûtons
Achards de légumes
carotte, chou blanc, haricot vert
Coquillettes sauce cocktail
Braisé de paleron au jus
Nuggets de poisson
Penne
Ratatouille
Cotentin
Petit moulé ail et fines herbes
Mimiolette
Yaourt nature sucré
Compote de pommes
Pêche au sirop
Corbeille de fruits
Moelleux myrtilles citron maison



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine