

Semaine du 02 au 06 Mai 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 2 mai	Museau vinaigrette Colin lieu MSC sauce crème Tagliatelles + emmental râpé Suisse fruité Chou vanille	Haricots verts BIO vinaigrette Bolognaise de boeuf Tagliatelles Suisse nature sucré Compote de pomme	POTAGE EN BRIQUE
mardi 3 mai	Feuilleté croisillon aux champignons Boulettes de boeuf au cumin Semoule BIO / légumes couscous Tomme blanche Pomme BIO	Pâté de campagne Saucisse de volaille Semoule BIO / Légumes couscous Brie Orange BIO	POTAGE EN BRIQUE
mercredi 4 mai	Coeur de palmier vinaigrette Endives au jambon béchamel Purée de pommes de terre Pont l'éveque AOP Donuts au sucre	Chou rouge vinaigrette Côte de porc Purée de pomme de terre / Carottes au jus Carré de Liguil Flan chocolat	POTAGE EN BRIQUE
jeudi 5 mai	Menu antillais Féroce d'avocat (purée d'avocat) Colombo de dinde Riz et haricots rouges Mimolette Tarte des îles du Chef		POTAGE EN BRIQUE
vendredi 6 mai	Blanc de poireaux vinaigrette Gratin de pâtes au thon et légumes - Yaourt nature et miel Fraises au sucre	Salade verte vinaigrette Tortellinis ricotta épinards - Yaourt nature et sucre Fraises au sucre	POTAGE EN BRIQUE
samedi 7 mai	Concombre BIO vinaigrette Morceaux de colin MSC sauce tomate + citron Riz et carottes BIO Emmental Clafoutis à l'ananas + sauce caramel	Tomates BIO vinaigrette Lasagnes de poisson aux légumes - Suisse fruité Entremet vanille pistache	POTAGE EN BRIQUE
dimanche 8 mai	Rillettes de porc Rognons de boeuf au vin rouge Pomme de terre vapeur Cantal Tarte au flan		POTAGE EN BRIQUE

sourireux



épice



équilibre

