

Semaine du 09 au 15 Mai 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
Lundi 09	Saucisson à l'ail et cornichons Aiguillettes de poulet sauce façon tajine Semoule BIO Brocolis HVE persillés Fromage blanc nature + sucre Liégeois chocolat	Oeuf dur BIO mayonnaise Flammekueche Salade verte Coulommiers Pomme	Potage maison
Mardi 10	Taboulé (semoule BIO) Paupiette de veau sauce forestière Carottes BIO Haricots blancs LR cuisinés Gouda Gâteau du chef au yaourt	Perles de pâtes sauce façon cocktail Poisson pané MSC Petit pois Bûchette de chèvre Crème dessert caramel	Potage en brique
Mercredi 11	Tomate BIO vinaigrette balsamique Steak haché de boeuf au jus VFR Pomme de terre rissolées Champignons à l'ail Yaourt aromatisé Ananas au sirop	Betteraves BIO vinaigrette framboise Oeufs durs BIO florentine - Yaourt nature et sucre Poire	Potage en brique
Jeudi 12	THEME Andouille et cornichons Saumon LR sauce normande Riz de camargue IGP Pont L'Eveque AOP Teurgoule		Potage en brique
Vendredi 13	Betterave BIO vinaigrette à la ciboulette Saucisse fumée Lentilles BIO cuisinées Carottes Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain + sucre Fraises et sucre	Tomate vinaigrette Cassiolette de colin MSC Purée de pomme de terre BIO et carottes Tomme grise Compote	Potage en brique
Samedi 14	Salade d'artichaut à l'italienne ratin de pomme de terre aux poireaux et au fromage à raclette Salade verte vinaigrette Suisse aromatisé Banane BIO	Radis / beurre Boulettes d'agneau sauce au thym Pâtes Pennes Duo de courgettes Mimolette Pomme BIO	Potage en brique
Dimanche 15	Terrine de légumes mayonnaise Boeuf mode Pomme de terre grenaille Haricots verts BIO à l'ail Morbier Paris Brest		Potage en brique

sourire

épice

équilibre