

Semaine du 23 au 29 Mai 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	MENU A	MENU B	SOIR
Lundi 23	<p>VILLE</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc froid</p> <p>Pomme de terre BIO vinaigrette à l'échalote Yaourt nature BIO quart de lait + sucre Crème dessert pistache</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Colin d'Alaska MSC sauce estragon Blé Duo de courgettes Mimolette Pomme</p>	Potage en brique
Mardi 24	<p>Terrine de poisson</p> <p>Tomate farcie Riz de Camargue IGP Coulommiers Ananas BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Gratin polonais (oeufs durs pdt chou fleur)</p> <p>Gouda Pomme BIO</p>	Potage en brique
Mercredi 25	<p>Tomate BIO vinaigrette</p> <p>Chipolatas Choux de bruxelles Penne BIO Tomme blanche Liégeois chocolat</p>	<p>Lentilles locales et HVE Mondreville vinaigrette à l'échalote Poisson pané MSC Carottes BIO Camembert BIO Abricot au sirop</p>	Potage maison
Jeudi 26	<p>Charentes</p> <p>Salade poitevine (mache et mogette) Poularde a la poitevine Pommes gralées (pomme de terre grenailles) Bûchette de chèvre Tarte du chef</p>		Potage en brique
Vendredi 27	<p>Radis / beurre Merlu MSC sauce beurre blanc Pomme de terre vapeurs Haricots verts Fromage ail et fines herbes Gâteau du chef</p>	<p>Salami et beurre Sauté de boeuf RAV EDN sauce façon carbonnade Gratin de brocolis Yaourt nature BIO et sucre Banane BIO</p>	Potage en brique
Samedi 28	<p>Rillettes de thon Boudin noir aux pommes Purée de pomme Tomme grise Mousse café</p>	<p>Navets vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de poulet sauce suprême Coquillettes BIO Bleu Flan nappé caramel</p>	Potage en brique
Dimanche 29	<p>Feuilleté au fromage Pot au feu Légumes du pot Fromage blanc nature sucré Tarte aux prunes</p>		Potage en brique

sourire

épice

équilibre