

Semaine du 30 Mai au 05 Juin 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	MENU A	MENU B	SOIR
Lundi 30	<p>V I L L E Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Côte de porc sauce piquante Endives braisées Pomme de terre rissolées Suisse fruité Clafoutis du chef aux fruits</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette Poisson meunière MSC Salsifis Tomme noire IGP Pomme</p>	Potage en brique
Mardi 31	<p>Concombre au fromage blanc Bolognaise de boeuf aux épices italiennes VFR Coquillettes BIO Emmental râpé Gaufre liégeoise</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette au basilic Sauté de dinde sauce aux oignons Carottes BIO au jus Fromage blanc aux fruits Crème dessert chocolat</p>	Potage en brique
Mercredi 01	<p>Poireaux vinaigrette Petit salé aux lentilles - Saint nectaire AOP Mousse citron</p>	<p>Oeuf dur BIO mayonnaise Merlu MSC sauce à l'aneth Purée de pommes de terre Coulommiers Compote de pomme BIO pêche fraîche</p>	Potage en brique
Jeudi 02	<p>Pays Basque Pain de poisson basquaise et mayonnaise Poulet basquaise Ratatouille Pomme de terre grenailles Fromage de brebis Gâteau basque</p>		Potage en brique
Vendredi 03	<p>Médaille de surimi et mayonnaise Colin d'Alaska MSC sauce crème citron Riz de Camargue IGP Carottes Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78) Melon</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Yaourt nature sucre Banane BIO</p>	Potage en brique
Samedi 04	<p>Coeur de palmier vinaigrette Rognons de boeuf au porto Pomme vapeurs Brocolis HVE Munster Ile Flottante Crème anglaise</p>	<p>Courgettes BIO râpées vinaigrette au pesto Normandin de veau sauce forestiere Blé Camembert Pomme BIO</p>	Potage en brique
Dimanche 05	<p>Mousse de foie et cornichons Cuisse de canette à l'orange Puree de panais Saint Jacques BIO de la ferme de la Tremblaye (78) Tarte Normande</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre

