

Semaine du 20 au 26 mai 2024



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 20 mai	<p>Courgettes râpées vinaigrette au pesto</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Semoule BIO Légumes tajine</p> <p>Suisse nature + sucre</p> <p>Pomme</p>	<p>Feuilleté forestier</p> <p>Quenelle sauce nantua</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage en brique</p>
mardi 21 mai	<p>Terrine de poisson mayonnaise</p> <p>Gratin polonais (oeufs durs, pomme de terre, chou fleur)</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam BIO</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>	<p>Pomme de terre aux harengs vinaigrette</p> <p>Lasagnes au saumon et épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Orange</p>	<p>Potage en brique</p>
mercredi 22 mai	<p>Coleslaw</p> <p>Chipolatas</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p>	<p>Rosette et beurre</p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Potage en brique</p>
jeudi 23 mai	<p>Charentes</p> <p>Salade poitevine (mâche et mogette)</p> <p>Poularde à la poitevine</p> <p>Pomme vapeurs</p> <p>Chèvre</p> <p>Tarte aux fruits</p>		<p>Potage en brique</p>
vendredi 24 mai	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Colin sauce beurre blanc</p> <p>Riz BIO</p> <p>Epinards au jus</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Cake chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Potage en brique</p>
samedi 25 mai	<p>Maquereau au vin blanc</p> <p>Boudin noir aux oignons</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce champignons</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage blanc + sucre</p> <p>Gaufre</p>	<p>Potage en brique</p>
dimanche 26 mai	<p>Terrine forestiere et cornichons</p> <p>Cuisse de pintade aux pommes</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Bleu</p> <p>Eclair vanille</p>		<p>Potage en brique</p>

sourireux

épice

équilibre