

MENUS

Crudités : (fruits et légumes crus) et cuisinés (fruits et légumes cuits)

Calcium dans les produits laitiers. Féculents (pain inclus). Protéines (viande et poisson)

Les menus sont contrôlés AGAPRO. Les viandes sont conformes à la législation CEE la viande de Bœuf origine France ou CEE.

	Du 23/04/18 au 27/04/18	Du 30/04/18 au 04/05/18	Du 07/05/18 au 11/05/18	Du 14/05/18 au 18/05/18	Du 21/05/18 au 25/05/18	Du 28/05/18 au 01/06/18
LUNDI	Salade de riz au thon & maïs Steak haché de veau Chou-fleur gratinés Vache qui rit Cocktail de fruits	Concombre vinaigrette Escalope de dinde grillée Haricots verts persillés Camembert « bio » Tarte grillée aux abricots	Céleri rémoulade Sauté de dinde à la moutarde Riz créole Yaourt nature sucré	Concombres sauce bulgare Wing de poulet Petits pois braisés Pudding de baguette au chocolat	FERIE	Rillettes/ Cornichons Spaghettis bolognaise Salade verte Vache qui rit Fruit de saison
MARDI	Radis/ beurre Rôti de bœuf Frites Cantal Fruit de saison	FERIE	FERIE	Betteraves aux fines herbes Sauté de veau à la provençale Semoule « bio » Fromages & petits pains Fruit de saison	Potage de tomates Cordon bleu Haricots verts persillés Babybel Fruit de saison	Tomates ciboulette Rôti de porc au jus Courgettes gratinées Gâteau basque
JEUDI	Crème de potiron Jambon grill Haricots blancs à la tomate Yaourt « bio »	Pâté de campagne/ cornichons Sauté de veau marengo Pâtes Saint Bricet Fruit de saison	FERIE	Carotte râpées vinaigrette Steak haché Pommes vapeur Gouda Petit suisse aromatisé	Batavia au surimi Rôti de bœuf Coquillettes « bio » Velouté fruit	Radis / beurre Escalope de dinde grillée Blé à la tomate Fromage blanc aux fruits
 VENDREDI	Pizza au fromage Dos de colin sauce beurre blanc Courgettes persillées Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre aux échalotes Filet de poisson meunière Julienne de légumes Fromage blanc aromatisé	Tarte au chèvre Filet de hoki sauce hollandaise Brocolis persillés Compote	Baguette garnie chèvre, tomates & olives Pavé de saumon Fondue de poireaux Fruit de saison « bio »	Salade de boulgour à la grecque (féta, concombre & olives noires) Dos de cabillaud poché Ratatouille Cône vanille/ fraise	Taboulé Poisson pané Epinards à la crème Edam Fruit de saison