

Menus de Mai

Lundi 02 mai

Salade de blé provençale
Boulettes de veau marenge
Nuggets de blé croustillants
Haricots plats au basilic
Cantafrais
Fruit de saison

Mardi 03 mai

Perles de petits légumes
Saucisse de Francfort
Saucisse végétarienne
Salsifis gratinés
Yaourt nature
Fruit de saison

Mercredi 04 mai

Chou fleur mimosa
Alouette de boeuf milanaise
Paupiette de saumon sauce pêcheur
Rissolé de pommes de terre
P'tit Louis
Mousse chocolat BIO

Jeudi 05 mai

Feuilleté aux poireaux
Haut de cuisse de poulet au jus
Dos de colin sauce moutarde
Brocolis et champignons
Brie
Fruit de saison

Vendredi 06 mai

Carottes râpées BIO
Omelette BIO aux herbes
Quinoa aux petits légumes
sauce tomate
Camembert portion
Compote

Lundi 09 mai

Concombre à la ciboulette
Nuggets de filet de poulet
Nuggets de blé croustillants
Pommes duchesse
Bonbel
Pot de crème à la mangue

Mardi 10 mai

Terrine du marché provençale
Croq' végétal au fromage
Choux de Bruxelles
Babybel
Fruit de saison

Mercredi 11 mai

Cœurs de palmier et maïs
Fondant de langue de boeuf sauce
tomate
Steak de soja à l'échalote
Haricots verts jardiniers
Vache Picon
Fruit de saison

Jeudi 12 mai

Chou blanc vinaigrette
Steak haché crème de ketchup
Tortilla oignon et pomme de terre
Frites
Edam
Tarte normande

Vendredi 13 mai

Tomates en salade
Poisson frais
Filet de poulet rôti au jus
Ratatouille niçoise
Kiri
Fruit de saison

Lundi 16 mai

Salade de pommes de terre au surimi
Terrine aux trois légumes
Saucisse de Toulouse
Saucisse végétarienne
Haricots beurre
Vache qui Rit
Fruit de saison

Mardi 17 mai

Concombre bulgare
Cote de porc à la provençale
Steak de soja à l'échalote
Lentilles
P'tit Louis
Carré chocolat

Mercredi 18 mai

Tomates cerises à croquer
Roulé végétal blé et pois
Epinards sautés
Chaource à la coupe

Jeudi 19 mai

Salade de perles marines
Perles de petits légumes
Galette complète au poulet
Galette chèvre tomate
Poêlée pommes de terre et artichauts
Rondelé au sel de Guérande
Fra breton

Vendredi 20 mai

Salade verte
Filet de poisson pané
Pané de blé emmental-épinards
Riz
Saint Morêt
Ananas au sirop

Lundi 23 mai

Radis beurre
Steak haché sauce tomate
Steak de soja à l'échalote
Haricots blancs
Babybel
Compote pomme-fraise

Mardi 24 mai

Carottes râpées à l'échalote
Filet de poulet rôti au jus
Friand au fromage
Beignets de brocolis
Kidiboo
Donut

Mercredi 25 mai

Oeuf mimosa
Marmite de poisson
Croq' végétal au fromage
Riz madras
Brie
Fruit de saison

Jeudi 26 mai

Céleri rémoulade
Rôti de porc au raisin
Tortilla
Petits pois carottes
Emmental

Vendredi 27 mai

Taboulé
Pané fromager
Courgettes à la Vache qui Rit
Gouda BIO
Cake au citron

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.