

Menus de Mai

Lundi 01 mai

Férié

Mardi 02 mai

Betterave sauce vinaigrette
Lasagne bolognaise
Lasagne de saumon
Leerdamer
Fruit de saison

Mercredi 03 mai

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

Jeudi 04 mai

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

Vendredi 05 mai

Carottes râpées bio
Omelette aux fines herbes
Quinoa et petits légumes
sauce tomate
Camembert
Compote de fruits

Lundi 08 mai

Férié

Mardi 09 mai

Carottes râpées vinaigrette
Endives au jambon
Lasagne de saumon
Tome noire
Crème dessert caramel

Mercredi 10 mai

Cœurs de palmier et maïs
Fondant de langue de boeuf sauce tomate
Steak de soja à l'échalote
Haricots verts jardiniers
Rondelé
Ananas frais découpé

Jeudi 11 mai

Chou blanc vinaigrette
Donuts de poulet
Tortilla oignon et pomme de terre
Frites
Edam
Tarte myrtilles

Vendredi 12 mai

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

Lundi 15 mai

Salade de pommes de terres au surimi
Salade de pommes de terre vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Saucisse végétarienne
Lentilles
Vache qui Rit
Fruit de saison

Mardi 16 mai

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

Mercredi 17 mai

Tomates cerises à croquer
Chipolatas et merguez végétales
Epinards sautés
Chaurce à la coupe
Cookies maison

Jeudi 18 mai

Salade de perles marines
Perles de petits légumes
Galette complète au poulet
Galette chèvre tomate
Salade verte
Rondelé
Pruneaux au sirop

Vendredi 19 mai

Salade mélangée
Pavé de poisson bordelaise
Pané de blé emmental-épinards
Riz
Saint Morêt
Ananas au sirop

Lundi 22 mai

Salade mélangée
Steak haché
Omelette ciboulette
Coquillettes
Mini Babybel
Compote de fruits

Mardi 23 mai

Carottes râpées à l'échalote
escalope de volaille à la crème de basilic
Friands au from
Beignets de brocolis
Camembert portion bio
Donut au chocolat

Mercredi 24 mai

Oeuf mimosa
Marmite de poisson
Croq végétal au fromage
Riz madras
Brie à la coupe
Fruit de saison bio

Jeudi 25 mai

Pastèque
Brochette de poulet saveur d'été
Tarte au fromage
Gratin printannier
Tartare fines herbes
Tarte pomme rhubarbe

Vendredi 26 mai

Taboulé maison
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.