

Semaine du 31 mai au 4 juin 2021

Au menu aujourd'hui !



Le Principal,

Y. LEMAÎLE



La Gestionnaire

A. BOURGEOIS



Menu conseillé

LUNDI

Tomate vinaigrette ou Pamplermousse en verrine ou Feuilleté

Brochette de dinde ou Paupiette de merlu ou Boudin blanc aux pommes

Polenta crémeuse ou Courgettes sautées ou Blé

Fromage ou Yaourt nature

Compote de pommes ou Liégeois ou Mille-feuille

Corbeille de fruits de saison

MARDI

Tartine reblochon ou Melon ou Œuf dur bio

Emincé de porc chorizo abricots ou Saumon rôti sauce beurre blanc

Poêlée de légumes ou Purée de pommes de terre ou Haricots verts

Fromage ou Yaourt nature

Tarte bounty ou Assiettes de fruits secs ou Yaourt velouté aux fruits ou Crème dessert bio chocolat

Corbeille de fruits de saison

MERCREDI

Wrap au thon

Rôti de veau

Epinards à la crème

Fromage ou Yaourt nature

Abricots et cerises en verrine

Corbeille de fruits de saison

JEUDI

Salami ou Taboulé végétarien ou Assortiments de légumes crème ciboulette

Tomate farcie au boeuf ou Filet de poisson meunière

Salade verte ou Tomates à la provençale ou Rie pilaf de Camargue ou Riz cantonnais

Fromage ou Yaourt nature

Crème pistache maison ou Mousse pralinée ou Petits suisses aux fruits

Corbeille de fruits de saison

VENDREDI

Salade Marco Polo ou Radis beurre ou Bruschetta

Falafels aux pois chiches ou Merguez grillée ou sauté de veau

Gratin de pâtes ou Carottes Vichy

Fromage ou Yaourt nature

Cerises ou Tarte abricotine ou Fromage blanc céréales

Corbeille de fruits de saison