

Menus de Guez de Balzac du 13 au 17 mai 2024

DEJEUNER	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrées	 Salade verte Radis beurre Salade pdt surimi 	 Salade verte  Salade tomate olives courgettes râpées 	 Salade verte Salade verte au saumon  Concombre à l'autrichienne 	 Salade verte Taboulé libanais  Asperges sauce mousseline 	 Salade verte Pâté de campagne Buffet d'entrées
Plat protidique	Steack haché	Emincé de dinde tex mex 	Lasagnes 	Macaroni bio 	Filet de poisson pané
Légumes	Riz 3 saveurs  Haricots verts bio 	Cœur de blé Poêlée de légumes d'antan 	Salade verte Haricots beurre	Lentilles en colombo  Carottes sautées 	Purée  Flan de légumes 
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Assortiment de fromages 	Petits suisses aux fruits	Plateau de fromages 	Yaourt aromatisé
Desserts	Compote de pomme Fruits frais 	Tarte aux pommes Fruits frais 	Ile flottante  Fruits frais 	Eclairs divers parfums Fruits frais 	Buffet de Fruits frais 
DINER	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	<p><u>Les produits notés en :</u></p> <p> Vert : Produits Bio, locaux ou frais</p> <p> : nu pour ma planète</p> <p> Marron : le "fait maison"</p> <p>Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des livraisons, des cours ou de tout imprévu.</p>
Entrées	 Salade verte  Œufs durs sauce fromage blanc / Pamplemousse	 Salade verte  Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette	 Salade verte Sardines à l'huile Melon	 Salade verte Avocat Buffet d'entrées	
Plat protidique	Brandade	Jambon braisé	Cuisse de pintade à l'orange 	Escalope de dinde viennoise	
Légumes	Poêlée forestière Salade verte	 Petits pois  Salsifis à la crème	Pommes sarladaises Choux de bruxelles	Riz madras Piperade	
Produits laitiers	Fromage bio 	Fromage individuel	Fromage blanc 	Kiri	
Desserts	Liégeois Fruits frais 	Salade de fruits exotiques Fruits frais 	Donut sucré Fruits frais 	Compote de pomme Fruits frais 	

Le Chef, K. DUBOIS

La Provisure, D. NIBAUEAU

