

MENUS : AVRIL/MAI

Menu Végétalien

Menu Ovolactovegétalien

Menu à thème

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 03 au 07 AVRIL	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Carottes rapées et concombres Agneau de 7 heures Pomme de terre et mojettes Fromage Pomme caramélisée	Trio de choux fleur aux épices d'inde et betterave Poisson à l'Indienne Semoule de blé Yaourt à boire Fruit	Buffet de crudités Roti de bœuf Duo de haricots Fromage Cornuelle	Feuilleté au fromage Poulet grillé Petits pois/carotte Fromage Fruit
Du 24 au 28 AVRIL	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Céleri rémoulade et choux rouge Emincé de bœuf Pates Fromage Liégeois	Piémontaise Poisson du jour Flan de courgette Yaourt Fruit	Duo de Radis Côte de porc charcutière Poêlée de salsifis Fromage far breton	Salade de carotte et pois chiche croquants Risotto aux petits légumes Salade verte Fromage blanc et muesli Fruit
Du 01 au 05 MAI	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	F E R I E	Salade de perles Omelette/œuf cocotte Ratatouille Fromage Fruit	Buffet de crudités Moussaka Salade verte Fromage de brebis Roulé grec	Maquereau/Sardine/crudités Escalope de volaille Riz Panna cotta Compote
Du 08 au 12 MAI	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	F E R I E	Salade Végé (au melange gourmand) Pâtes complètes aux légumes gratinés Salade Yaourt Fruit	Buffet de crudités Brandade de Poisson Fromage Poire choco	Tartine Napolitaine Veau à l'italienne Haricots plats Entremet Fruit
Du 15 au 19 MAI	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Salade de riz façon niçoise Œuf cocotte sur la cote d'azur Poêlée méridionale Fromage Fruit	Concombre et féta Joue de porc confite Purée Fromage Creme caramel	F E R I E	F E R I E

La Gestionnaire,
K. JARNY

Chef cuisine et l'équipe
F.PEDE

La Principale,
N.PHILIPPE