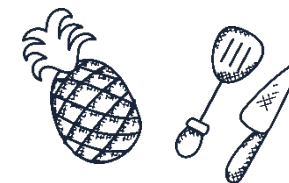




Le menu de la semaine



LUNDI


20/05



MARDI



21/05

ENTRÉES

Euf dur Mayonnaise 
Salade de thon


Macédoine de légumes
Salade de lentilles
aux échalotes

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Quiche épinard et chèvre 
Filet de colin 

Poêlée de Printanière
Pommes vapeur

DESSERTS

Tarte aux pommes
Salade de fruits 

Fromage blanc et ses toppings
Compote de pomme

MERCREDI



22/05

ENTRÉES


Salade de pois chiche
Avocat vinaigrette


Carottes râpées
Piémontaise

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Rougail de saucisses 
Merlu poché sauce rouille 

Julienne de légumes
Riz créole
DESSERTS


Smoothie de fruits
Mousse au chocolat 

Cocktail de fruits au sirop 
Pastèque

JEUDI


23/05


ENTRÉES

Champignons à la Grecque 
Terrine de Campagne

Tomate au basilic
Salade de Niçoise

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pâtes jambon de dinde et petits pois
Cabillaud sauce aneth 

Epinard à la crème
Pâtes « Farfalle »
DESSERTS 

Gâteau roulé à la fraise
Liégeois chocolat

Semoule au caramel
Salade de kiwi

VENDREDI



24/05

ENTRÉES


Melon jaune
Assiette de crudités


Salade verte aux croûtons
Coleslaw

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de poulet grillés 
Saumonette au citron 

Haricots beurre
Boulgour aux petits légumes
DESSERTS

Flan Pâtissier 
Riz au lait aux fruits

Compote de pomme 
biscuit
Fruits coupés

Légende



Plat végétarien



De saison



Origine France



Recette du chef



Pêche responsable