

Menus de la Semaine

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 mai 2021 au 9 mai 2021			
Macédoine de Légumes	Surimi	Betteraves en salade	Salade verte, mais tomate crouton
Mijoté Saucisse lentilles	Navarin d'agneau	Gratin de gnocchi sauce tomate mozzarella	Quenelle de brochet sauce aurore
Tiramisu speculos	Semoule caramel	Liegeois maison	Riz Yaourts aromatisés
Semaine du 10 mai 2021 au 16 mai 2021			
Lentilles en salade	Friand aux fromages		
Blanquette de dinde	Œuf à la florentine		
Carotte Vichy	Epinard	FERIE	
Fromage			
Compote	Verrine façon tarte aux fraise		
Semaine du 17 mai 2021 au 23 mai 2021			
Salade de cervelas	Carotte rapées	Salade de tomates	Mousse de foie
Courgette à la carbonara	Spaghetti à l'italienne	Blanc de poulet à la crème et aux champignons	Poissons panés
Cerise	Fromage	Pâtes	Duo d'haricots à la persillade
Biscuits diamants*	Salade de Fruits frais	Banane	Yaourt Gateau marbré
Semaine du 24 mai 2021 au 30 mai 2021			
	Salade verte	Salade coleslow	Quiche knacki vache qui rit
FERIE	Clafoutis tomates courgette mozzarella	Steak haché	Pavé de Colin
	Fromage	Frites	Ratatouille
	Glace	Mousse au chocolat	Melon

Légumes et Fruits frais

BIO (Selon approvisionnement)

Local

Nos yaourts proviennent de la ferme du mezaneau à Toutenant, nos fromages proviennent de la Fromagerie la ptite crème à St germain du Bois et notre fromage blanc de chez Florence Dion à La Chapelle St Sauveur

Nos légumes frais proviennent de notre fournisseur habituelle Bonnefoy mais également des Jardins de Justine productrice bio à la Chapelle St Sauveur.

Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements