

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
	Navarin d'agneau		Quenelle de brochet sauce aurore
Mijoté Saucisse lentilles	Aux petits légumes	Gratin de gnocchi sauce tomate mozzarella	Riz
			Yaourts aromatisés
Tiramisu speculos	Semoule caramel	Liegeois maison	
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
		Pâtes	Duo d'haricots à la persillade
Cerise	Fromage		Yaourt
Biscuits diamants*	Salade de Fruits frais	Banane	Gâteau marbré
Semaine du 24 mai 2021 au 30 mai 2021			
	Salade verte	Salade coleslaw	Quiche knacki vache qui rit
	Clafoutis tomates courgette mozzarella	Steak haché	Pavé de Colin
FERIE		Frites	Ratatouille
	Fromage		
	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 crémerie 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