

NOM DU RESTAURANT

Semaine 20 : du 15 au 19 Mai 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette

Salade de blé fantaisie

Feuilleté au fromage

Concombre vinaigrette

Salade coleslaw

Plat principal

Boeuf braisé aux épices

Œufs durs à la florentine

Sauté de dinde à la provençale

Colin meunière citron

Merguez au jus (ketchup)

Accompagnement

Riz pilaf

Carottes persillées

Coquillettes à la tomate

PDT sautées

Produit laitier

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature

Edam

Camembert

Cotentin

Dessert

Poire

Smoothie pomme kiwi

Pomme

Banane

Yaourt aux fruits

P.A. n°2

Pain tablette chocolat
Banane(20%)

pain vache qui rit
orange (20%)

Pain confiture framboise poire
(20%)

Pain pâte de fruit
pomme (20%)

Pain complet
kiwi (20%)

Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

ASCENSION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

P. de terre échalote

Salade verte

Carottes râpées et maïs

Plat principal

Filet de colin à la crème

Tortie bolognaise

Escalope de poulet au jus

Accompagnement

Haricots verts persillés

Courgettes béchamel

Fromage

Emmental

Fondu président

Petit suisse

Dessert

Pomme

Liégeois vanille

Gâteau de Savoie

P.A. n°3

pain tablette chocolat poire
(20%)

Pain confiture de fraise
orange(20%)

Pain complet kiri
kiwi(20%)



Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Cœur. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Fruits indiqués selon disponibilité



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance



Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs /
Salade coleslaw : carotte et chou blanc
émulsion mayonnaise



Menu validé
en Commission Menu

Vous repêrer grâce aux pictogrammes

