



MENUS DU 02/05/2022 AU 06/05/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/05/2022	Mardi 03/05/2022	Mercredi 04/05/2022	Jeudi 05/05/2022	Vendredi 06/05/2022
Entrée	Salade du berger	Gourmandise de Pan-Pan BIO vinaigrette dessert Winnie		Macédoine de légumes	Tomate
Plat	Tarte au fromage	Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard		Boeuf Stroganov Haché de cabillaud à l'oseille	Oeufs à la crème Aiguillette de poulet à l'estragon
Accompagnement	Haricot beurre persillé	Torsades		Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage	Petit nova aromatisé	Reine des neiges (chanteneige)		Croc'lait président	Yaourt ETREZ nature au lait entier
Dessert	Pêche	Le dessert L'Age de Glace (Ile flottante)		Poire	Moëlleux pommes/cannelle à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 09/05/2022 AU 13/05/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/05/2022	Mardi 10/05/2022	Mercredi 11/05/2022	Jeudi 12/05/2022	Vendredi 13/05/2022
Entrée	Salade paysanne	Salade fraîcheur		Salade Tunisienne	Salade Camarguaise
Plat	Filet de hoki MSC au beurre blanc	Emincé de dinde au jus Omelette sauce milanaise		Croziflette provençale au pesto(plat complet)	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Pomme de terre vapeur persillée	Brocolis à la crème			Haricots verts en persillade
Laitage	Edam à la coupe	Cantadou		Fromy	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert	Nectarine	Donut au sucre		Compote de pommes BIO maison à la vanille	Banane

* = Plat avec du porc



MENUS DU 16/05/2022 AU 20/05/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 16/05/2022	Mardi 17/05/2022	Mercredi 18/05/2022	Jeudi 19/05/2022	Vendredi 20/05/2022
Entrée	Salade verte batavia	Rosette* Terrine de légumes		Salade de haricot vert au vinaigre de cidre	Pastèque
Plat	Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet) Raviolis au boeuf sauce tomate(plat complet)	Poisson doré au beurre		Jambon grillé* Brandade de légumes aux pois chiches(plat complet)	Rôti de veau aux olives Filet de lieu MSC sauce aux agrumes
Accompagnement		Courgettes en gratin		Purée de pomme de terre	Jeunes carottes
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Camembert à la coupe		Petit suisse sucré	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert	Pommes caramélisées	Kiwi		Banane BIO	Moëlleux au citron

* = Plat avec du porc



MENUS DU 23/05/2022 AU 27/05/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/05/2022	Mardi 24/05/2022	Mercredi 25/05/2022	Jeudi 26/05/2022	Vendredi 27/05/2022
Entrée	Roulade de volaille Acras de morue	Ciselée d'iceberg			
Plat	Boeuf braisé au jus Filet de hoki MSC aux noisettes	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Cordon bleu de volaille			
Accompagnement	Haricot beurre	Petits pois au jus			
Laitage	Petit suisse aux fruits	Saint-môret			
Dessert	Pomme BIO	Poire au sirop			

* = Plat avec du porc



MENUS DU 30/05/2022 AU 03/06/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/05/2022	Mardi 31/05/2022	Mercredi 01/06/2022	Jeudi 02/06/2022	Vendredi 03/06/2022
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette mimosa	Salade de perles aux 3 couleurs		Melon	Salade multi-feuille
Plat	Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de blé		Brandade de poisson (MSC) (plat complet)	Boeuf aux olives Filet de colin MSC à la niçoise
Accompagnement	Riz	Choux-fleur à la polonaise			Carottes BIO
Laitage	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire à la coupe AOP		Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe
Dessert	Prune (sous réserve)	Glace bâtonnet à la vanille		Banane	Moëlleux maison au chocolat

* = Plat avec du porc