

Menu Mai 2021



Lundi 26 Avril 2021
Salade mêlée
Hachis parmentier
Brandade de morue
Camenbert portion
Compote Pom'Pote

Mardi 27 avril
Terrine à la provençale
Gratin de pâtes et dés de jambon
Gratin de pâtes au poisson
Edam coupé
Mousse chocolat au lait

Mercredi 28 avril
Salade d'avocat et sauce cocktail
Cuisse de poulet rôti et son jus
Dos de lieu au citron
Haricots verts cuisinés aux petites légumes
Brie individuel
Fruits cuits

Jeudi 29 avril
Carottes râpées à l'échalote
Pané fromagé
Jardinière de légumes
Saint Môret
Gâteau d'anniversaire

Vendredi 30 avril
Tomates au maïs
Quenelles à la bisque de homard
Quenelles nature aux herbes
Beignets de légumes
Boursin nature
Fraises

Lundi 3 mai
Macédoine mayonnaise
Crêpe aux champignons
Pomme de terre risolées
Vache Picon
Compote biscuitée

Mardi 4 mai
Concombre vinaigrette maison
Rôti de bœuf au jus
Suprême de hoki grill
Petit pois carottes
Petit cotentin nature
Crème dessert Vanille

Mercredi 5 mai
Salade carnaval
Omelette au fromage
Courgettes la Vache qui rit
Boursin fines herbes
Tarte aux Pommes
Sucre roux et Spéculos

Jeudi 6 mai
Céleri vinaigrette
Steak haché sauce échalote
Escalope de thon crème et curry
Coquillettes
Fromage frais aux fruits BIO
Entremet praliné

Vendredi 7 mai
Salade Verte
Fish and chips
Escalope de dinde à l'italienne
Potatoes au four
Yaourt ferme Champs sur Roy



Lundi 10 mai
Carottes râpées BIO
Cuisse de poulet rôti et son jus
Pané de blé emmental épinard
Ecrase de pomme de terre
Emmental individuel
Compote pomme pêche BIO

Mardi 11 mai
Salade frisée
Emincé de bœuf bourguignon
Boulette de soja à la crème de ketchup
Haricots verts
Petit moulu nature
Pomme

Mercredi 12 mai
Nems feuilles de menthe et salade
Accras de morue
Dos de colin froid
Jambon de dinde froid
Salade d'endives aux noix
Mini Roitelet
Yaourt aux fruits

Jeudi 13 mai
Salade de Pomme de terre surimi
Salade de pomme de terre en persillade
Saucisse de francfort
Hoki grillé au citron
Lentilles paysannes aux dés de tomates
Yaourt nature
Fraises

Vendredi 14 mai
Cœurs d'artichaut
Pané de blé emmental épinard
Potatoes et légumes poêlés
Tome noire individuelle
Eclair Chocolat

Lundi 17 mai
Terrine au saumon
Terrine aux trois légumes
Sauté de porc provençale
Saumonette et sa crème curry
Pomme duchesse
Vache qui rit
Ananas chantilly

Mardi 18 mai
Salade strasbourgeoise
Salade de pomme de terre vinaigrette
Alouette de bœuf crème et champignons
Pané fromagé
Haricots Verts
Camenbert portion
Velouté aux fruits

Mercredi 19 mai
Salade de tomates à la fêta
Tarte de chèvre tomate
Salade frisée
Saint paulin individuel
Entremet citron

Animation ESPAGNE
Chorizo doux
Surimi
Poulet basquaise
Poisson basquaise
Fromage
Crème catalane aux griottes

Vendredi 21 Mai
Taboulé
Poisson frais
Escalope de volaille
Tortis 3 couleurs
Petit suisse nature
Tiramisu aux fruits rouges

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde,

graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L.

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

