

## Semaine du 20 au 24 mai 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Charcuterie  Carottes rapées Salade soja Betterave vinaigrette	<b>Œufs durs sauce cocktail</b> Celeri remoulade  Courgettes sauce fromage blanc  Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade Taboulé  Radis beurre  Paté de campagne	Salade verte au fromage  Choux fleurs sauce aurore  Salade de tomates  Coquillettes sauce cocktail	<b>Salade maïs thon</b>  Paté de foie  chou blanc / lardons Macedoine mayonnaise
<b>Boulettes au bœuf sauce tomate</b>  Filet de lieu aux herbes	<b>Sauté de bœuf mironton</b>  Saucisse fumée	<b>Haut de cuisse de poulet rôti</b>  Galopin de veau	Assiette froide ( Rôti de porc/Roulade de dinde)  Pavé de colin	Filet de poisson pané  Chipolatas grillées
Torti  Epinards a la crème	Pommes grenailles  Julienne de légumes	Lentilles  Poêlée du jardin	Chips  Ratatouille	Courgettes  Riz
<b>Croûte noire</b> Bleu Brebis crème Yaourt nature sucré	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Coulommiers Petit moulé Yaourt nature sucré	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Coulommiers Petit moulé Yaourt nature sucré	<b>Brie</b> Camembert Fondu Président Yaourt nature sucré	<b>Fromage frais nature sucré</b> Croûte noire Edam Yaourt nature sucré
Cake au chocolat Compote de fruits  Ananas frais Mousse nougat Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b>  Abricots a la creme anglaise  Compote de poires  Mousse cacao	<b>Fruit de saison</b>  Mousse aux spéculoos  Pâtisserie  Fromage blanc citron	Batonnet de glace Mousse aux petits beurre  Fruits au sirop Compote de pommes	<b>Fruit de saison</b>  Gateau marbré  Smoothie fruits rouges  Salade de fruits

Plats préférés



Innovation  
culinaire



Recettes  
développement durable



Recettes  
d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



## Semaine du 20 au 24 mai 2019 - DINER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre a la crème Boulgour oriental Salade tomates	<b>Haricots verts vinaigrette</b> Charcuterie Salade de patates Lentilles en salade	Salade haricots rouges maïs Pois chiche échalottes Salade verte aux croustons	Betteraves mimosa Œuf dur sauce cocktail Charcuterie	
Cordons bleus Hoki façon tandoori	HOT DOG	Côtes de porc (viande locale) <b>Gratin de poissons</b>	Wing's de poulet	
Julienne de légumes Salade verte	Frites	<b>Gratin dauphinois</b> <b>Haricots beurre</b>	Purée Poêlée du légumes	
<b>Yaourt nature</b> Assortiment de fromages et laitages	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Coulommiers Petit moulé	<b>Fromage frais nature sucré</b> Croûte noire Edam	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Coulommiers Petit moulé	
<b>Fruit de saison</b> Beignet Crème aux oeufs Poire au sirop	<b>Fruit de saison</b> Œufs neige Compote de fruits Panna cotta	<b>Fruit de saison</b> Entremet caramel Compotée de rhubarbe Gaufre	<b>Fruit de saison</b> Mousse aux spéculoos Crème chocolat Fromage blanc	

Plats préférés



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

