



MENUS – MAI 2023

- Mardi 02 Concombre à la crème – rôti de veau sauce Milanaise – courgettes sautées à l’ail – fromage – tarte aux pommes.
- Jeudi 04 Betteraves et maïs en vinaigrette – tacos au chili – salade verte – fromage – fromage blanc bio au sucre.
- Vendredi 05 Pâté de campagne – cassolette de merlu sauce Dieppoise – quinoa gourmand au beurre – fromage – fruit de saison bio
- Mardi 09 Oreillon de pêche au thon – nuggets de poulet – frites – mousse au chocolat.
- Jeudi 11 Radis et beurre – paupiette de veau braisée – riz Créole – fromage – ananas.
- Vendredi 12 Salade de riz bio au surimi, maïs, olives et emmental – brandade de poisson maison – salade verte – fraises chantilly.
- Lundi 15 Concombre en vinaigrette – lasagne bolognaise bio – fromage – fromage frais aux fruits.
- Mardi 16 Salade de la mer – crêpe jambon, fromage et béchamel – salade verte – fromage – far breton.
- Lundi 22 Œuf mayonnaise et salade – aiguillettes de blé panées sauce tomate – aubergine sautées – fromage – fruit de saison bio.
- Mardi 23 Salade de surimi, tomate, maïs et olives – bœuf émincé sauce barbecue – haricots blanc – fromage – crème dessert praliné.
- Jeudi 25 Asperges et salade – escalope de dinde au curry – pommes de terre vapeur maison – fromage – fruit de saison bio.
- Vendredi 26 Tomates et oignon – spaghettis au saumon fumé – fromage – glace vanille, chocolat.
- Mardi 30 Salade tomates et maïs – omelette de pommes de terre – salade verte – fromage – fraises au sucre.

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET