



MENU DU 22 AU 26 MAI 2023

semaine 21	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
HORS D'ŒUVRE 	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos
	crêpe jambon fromage	salade de tomates	piémontaise	sombrero	œuf mayonnaise
	carottes râpées	betteraves cubes	frisée surimi	melon	concombre
	salade au poulet	salade aux lardons	macédoine et œuf	céleri rémoulade	salade d'endives
	salade de betteraves	charcuterie	pastèque	terrinerie de poisson	duo de choux
	pain de poisson	petits légumes taillés		taboulé au thon	
PLATS ET LEGUMES 	sauté de bœuf hongrois	filet de poisson meunière	Pizza reine	rôti de porc aux épices	paëlla au poulet
	croustillant de blé	filet de poisson frais	rognons de veau	andouillette	filet de poisson frais
	penné rigaté	mélange cinq céréales bio	gratin de choux fleur	purée	riz
	poêlée de légumes verts	brocolis		petit pois carottes	carottes bâtonnet
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme
	fromage blanc	entremet	gélifié vanille	fromage blanc	entremet praliné
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	gâteau de semoule	tarte aux pommes	crème dessert café	cake au citron	liégeois au chocolat
		chausson aux pommes			

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

Le pain est confectionné avec de la Farine Bio par un artisan boulanger de LAVAL

REPAS DU SOIR	pomelos	strasbourgeoise	hors d'œuvre	salade d'endives	
	longe de porc de montagne	omelette aux lardons	saucisse grillée	tarte aux poissons	
	julienne de légumes	poêlée ratatouille	pommes rissolées	jardinière de légumes	
	camembert	mimolette	tomme grise	st bricet	
	compote de pêches	fruit	fromage et dessert	crème dessert	