

Du 20 au 24 Mai 2024

Lundi

ŒUF DUR MAYONNAISE

SALADE BATAVIA

BETTERAVE BIO AU MAÏS

RÔTI DE DINDE VF SAUCE AU ROMARIN FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON



POMME DE TERRE BIO VAPEUR HARICOT VERT



CANTAL AOP FROMAGE BLANC

COCKTAIL DE FRUIT

FRUITS DE SAISON

MILK SHAKE BANANE



Mardi

CONCOMBRE PARFUMÉ AU VINAIGRE

SALADE BATAVIA À L'ÉCHALOTE

MACEDOINE DE LEGUME MAYONNAISE

BALSAMIQUE



PILON POULET ROTI HERBE DE PROVENCE OMELETTE À L'EMMENTAL



SEMOULE BIO BROCOLIS BIO

BRIE YAOURT AUX FRUITS

ANANAS AU SIROP VANILLE

FRUITS DE SAISON

MINI-CHOUX VANILLÉS SAUCE CHOCOLAT

Jeudi

CHOU BLANC VINAIGRETTE

SALADE BATAVIA À L'EMMENTAL

PÂTÉ BRETON ET CORNICHON

BOULETTE BŒUF ET POULET SAUCE TOMATE CURRY DE COLIN D'ALASKA

POMMES FRITES RIZ AUX PETITS LÉGUMES

EMMENTAL YAOURT AROMATISÉ BIO

POIRE POCHÉE AU SIROP

FRUITS DE SAISON

MOUSSE SPECULOOS



Vendredi

CERVELAS ECHALOTE VINAIGRETTE

SALADE BATAVIA AUX CROÛTONS

CHOU FLEUR PARFUMÉ AU VINAIGRE

BALSAMIQUE

COTE ECHINE DE PORC POISSON PANÉ

BLE CREOLE POELEE DE COURGETTE

CANTAL AOP YAOURT NATURE ET SUCRE

BEIGNET CHOCOLAT



FRUITS DE SAISON

CAKE ANANAS



Gourmand



Saisonné



Inspiration du chef