

Menus semaines 17 à 20

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
25-29 avril	Midi	Betteraves Veau marengo <u>Coquillettes</u> Crème dessert	<u>Taboulé</u> Jambon grillé Haricots verts persillés <u>Saint-Nectaire</u> Fruit de saison bio	Radis beurre Pilon de poulet Riz <u>Camembert</u> Compote de pommes	<u>Oufs mayonnaise²</u> <u>Dos de colin</u> Purée de pommes de terre Salade verte¹ Fruit de saison	Carottes rapées ¹ Finger aux graines Brocolis Tarte au chocolat
	Goûter	Baguette Camembert Jus d'orange	Moelleux aux amandes Fromage blanc Fruits	Pain de mie/barre de chocolat Lait Jus de raisin	Pain Yaourt sucré pâte de fruit	Cookies Lait Fruits
02-06 mai	Midi	<u>Salade micette¹</u> <u>Risotto aux légumes*</u> Salade verte¹ Fruits de saison	<u>Duo de crudités</u> Saucisse Haricots blancs Fromage blanc de la Gâtine	Salade piémontaise² <u>Poisson du jour</u> Carottes vichy Glace	<u>Salade aux deux fromages</u> Escalope de poulet <u>Semoule bio</u> Edam Fruit de saison	Salade de tomates bio Emincé de bœuf à la tomate Printanière de légumes Salade verte¹ <u>Riz au lait de Gâtine</u>
	Goûter	Pain Fromage à tartiner Compote	Marbré chocolat Lait Fruits secs	Pain d'épices Lait aromatisé Fruits	Baguette Brie Jus d'orange	Céréales Lait Fruits
09-13 mai	Midi	Salade composée ² Chipolatas Frites Fruit de saison Bio	Concombre crème Emincé de dinde Salade verte¹ bio Yaourt de la Gâtine	Crudités au citron Boulettes d'agneau <u>Tortis</u> Mousse au chocolat	<u>Terrine de légumes</u> <u>Couscous végétarien*</u> <u>Camembert</u> Fruits de saison	<u>Crêpes aux fromages¹</u> Sauté de bœuf Poêlée campagnarde Salade de fruits frais
	Goûter	pain d'épices yaourt sucre Jus de fruits	Gâteau Lait Fruits	Pain de mie Fromage à tartiner Jus de pomme	Flan pâtissier Fruits secs	Brioche Lait Fruits
16-20 mai	Midi	Pommes de terre thon¹ <u>Poisson pané</u> Courgette au boursin Emmental bio Fruit de saison	Salade Grecque² Sauté de poulet Flageolets Salade verte¹ Tartelette citron	<u>Salade de pâtes²</u> Rôti de veau Haricots beurre Fruit de saison	Taboulé Steak haché <u>Choux fleur</u> Edam Dégustation glace artisanale	<u>Salade coleslaw²</u> <u>Blé aux petits légumes*</u> Roulé confiture
	Goûter	Pain/ barre de chocolat Lait Fruits	Riz au lait Fruits	Muffin's Lait Jus de fruits	Pain Yaourt sucré Confiture	Cookies Lait Fruits

En souligné: plats contenant des allergènes - Plats suivis d'un * : Plats complets

Menu végétarien

Menu à thème

Viandes Françaises (Agneau : UE)

La majorité de nos produits sont frais. Produits de saison en **gras**

Assaisonnement : 1 : Vinaigrette moutarde maison - 2 : Mayonnaise



Tous nos goûters contiennent gluten et protéine de lait

Composition des salades consultables sur le site internet de la Ville



Recette maison

