

Menus du lundi 3 au vendredi 7 mai 2021

Lundi 3

✧ Entrées ✧

Coquille de poisson
Salade de choux de Bruxelles

✧ Plats ✧

Carbonara
Poisson sauce dugléré

✧ Accompagné de ✧

Crozet
Côte de blette

✧ Desserts ✧

Fromage ou laitage
Île flottante
Pêche melba
Fruit

Mardi 4

✧ Entrées ✧

Carottes champêtres
Rillettes de la Trappe

✧ Plats ✧

Poisson frais sauce poireaux lardons

✧ Accompagné de ✧

Riz bio
Fondue de poireaux

✧ Desserts ✧

Fromage ou laitage
Glace
Fruit



Jeudi 6

✧ Entrées ✧

Céleri rémoulade
Salade aux noix

Menu
Végétarien

✧ Plats ✧

Oufs durs à la crème
Boudin noir

✧ Accompagné de ✧

Purée
Epinards

✧ Desserts ✧

Fromage ou laitage
Semoule au lait
Crème Mont Blanc
Fruit

Vendredi 7

✧ Entrées ✧

Endive farcie au thon
Salade de riz

✧ Plats ✧

Poitrine de veau farcie
Cabillaud crème citron

✧ Accompagné de ✧

Petits pois
Carottes

✧ Desserts ✧

Fromage ou laitage
Tarte fine aux pommes
Fruit

*en gras : menu équilibré et conseillé



Produit Bio



Produits locaux



Fait maison