Menu du 20 au 24 mai

Sous réserve de modification

LUNDI

Taboulé au poulet Salade de pâtes à la Grecque	Pamplemousse Salade de blé au surimi	Salade de pommes de terre aux gésiers
Rôti de porc échine		Filet mignon sauce forestière
Épinards à la crème	Salade verte	Petits pois/carottes
Brie	Mini babybel	Tomme blanche
Sundae vanille/fraise vanille/chocolat ou vanille/caramel		Pomme

MARDI

Concombre à la crème et à la menthe	Pamplemousse Pastèque Melon	Salade périgourdine Salade mêlée au surimi
Blancs d'encornets en sauce		Lasagne de saumon
Semoule	Salade	
Entremet praliné Œufs au lait	Fromage blanc aux fraises	Île flottante
Ananas morceaux au sirop	Pomme	Compote de pommes/fraises allègée

MERCREDI

Macédoine de légumes mayonnaise Pamplemousse
Pâtes à la carbonara
Salade verte
Comté
Ananas

JEUDI

Salade verte chèvre/noix Salade exotique	Pamplemousse Céleri rémoulade	Salade rablesienne Avocat crevettes sauce cocktail
Rôti de bœuf		Steak bavette
Purée de potirons/pommes de terre	Salade verte	Haricots verts persillés
Camembert	Cantal	Vache qui rit coupelle
Semoule au lait	Orange/Kiwi	Riz au lait

VENDREDI

Feuilleté hot dog Pizza aux trois fromages	Pamplemousse	Quiche lorraine Bouchée façon kebab
Brochette de dinde		Escalope de dinde orloff
Gratin de brocolis	Salade verte	Poêlée forestière
Petit suisse aromatisé	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt nature sucré
Banane		Kiwi

Fait maison — Produit Local — Produit BIO