

Au menu cette semaine

Déjeuner

LUNDI | 13
Mai

Friand au fromage

Saucisson à l'ail

Salade de maïs

Merguez

Filet de colin sauce safranée

Légumes de couscous

Semoule

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fraidou

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Barre bretonne

Compote de pommes et fraises

MARDI | 14
Mai

Concombre vinaigrette

Céleri rémoulade

Œuf au nid

Paëlla au poulet

Gratin de la mer

Riz pilaf

Fondue de poireaux

Camembert

Coulommiers

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Flan nappé au caramel

Salade de fruits

Gâteau au chocolat (Sarran)

Corbeille de fruits

MERCREDI | 15
Mai

Betteraves sauce crémeuse

Taboulé méridional
couscous, tomate, concombre, poivron, maïs,
Carrousel de crudités
carotte, céleri, assaisonnement du soleil, con

Jambon épaule sauce crème

Filet de maquereaux à la moutarde

Frite ppx 6/6

Poêlée de Guyane

Salade verte

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Corbeille de fruits

Smoothie de fruits
rouges à la menthe

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 16
Mai

Pastèque

Achards de légumes
carotte, chou blanc, haricot vert

Coquillettes sauce cocktail

Nuggets de poisson

Cuisse de poulet à la moutarde

Torti à l'emmental

Ratatouille

Cotentin

Petit moulé ail et fines herbes

Mimolette

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et cassis

Pêche au sirop

Corbeille de fruits

VENDREDI | 17
Mai

Coleslaw

Salade des Antilles
feuille de chêne, croutons, vinaigrette, anana

Pâté de foie

Filet de colin meunière et citron

Omelette nature

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Gouda

Saint-Paulin

Brie

Yaourt nature sucré

Roulé aux abricots

Corbeille de fruits

Liégeois à la vanille



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine