



DU 13 au 17 MAI 2024

Lundi 13 Mai

Rillettes cornichon
Escalope de volaille au thym
Petits pois à l'étuvée
Camembert
Mousse au chocolat bio

Mardi 14 Mai

Carottes râpées
Rôti de dinde aux épices
Riz et Poêlée champêtre
Saint Nectaire
Compote de pomme abricot et gâteaux secs

Mercredi 15 Mai

Concombre à la menthe et aux raisins
Pavé de poisson mariné à huile d'olive et citron vert
Pomme vapeur et chou-fleur persillé
Fromage frais (ail et fines herbes)
Donuts

Jeudi 16 Mai

Salade de tomates au vinaigre balsamique
Cassoulet Toulousain
Tomme grise bio
Yaourt aux fruits

Vendredi 17 Mai

Julienne de courgettes vinaigrette
Boudin noir
Purée à la muscade
Yaourt nature
Chou à la crème

MINI

Du 20 au 24 MAI 2024

Lundi 20 Mai

FÉRIÉ

Mardi 21 Mai

TABLE D'HÔTES

Mercredi 22 Mai

Roulade de volaille et beurre
Côte de porc sauce picarde
Macaronis et ratatouille
Cantal
Tarte à la mangue

Jeudi 23 Mai

Cèleri rémoulade
Tajine poulet aux fruits secs
Semoule
Pointe de brie
Crème dessert saveur caramel

Vendredi 24 Mai

Salade Tika
Dos de colin aux épices
Purée de pommes de terre et patate douce
Yaourt nature
Clafoutis ananas coco





Du 27 au 31 MAI 2024

Lundi 27 Mai

Pâté de canard cornichon
Lasagne à la provençale
Salade verte
Tomme blanche
Brassé à la pulpe de fruits bio

Mardi 28 Mai

Melon
Rôti de dinde froid cornichon
Pommes rondes aux herbes et haricots verts
Emmental bio
Poire

Mercredi 29 Mai

Salade façon Caesar
Crêpinette grillée aux herbes
Riz et courgettes à la tomate
Coulommiers
Gâteau basque

Jeudi 30 Mai

Salade verte
Brandade de poisson
Emmental
Compote de pomme framboise allégée en sucre et
gâteaux secs

Vendredi 31 Mai

Concombre à l'estragon
Sauté de bœuf sauce barbecue
Pennes et Poêlée gourmande
Yaourt nature
Gâteau fromage blanc et jus de citron