

22/01/21 09:54

MENUS DE LA SEMAINE 19

10/05/2021 - 16/05/2021

NORMAL

MENUS CORRIGES

Date	Midi	Soir
10/05/2021 Lundi	SALADE VERTE/EMMENTAL SAUTE D'AGNEAU SCE CURRY PUREE DE PDT TOMME NOIRE GATEAU ROULE AUX FRAISES	CREME DE LENTILLE CORAIL ESCALOPE DINDE VIENNOISE <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> PATE COQUILLETES PECHE AU SIROP
11/05/2021 Mardi	SALADE HARICOTS VERTS TRIPE A LA MODE DE CAEN POMME VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT	POTAGÈRE DE LÉGUMES STEACK HACHÉ DE VEAU <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> BROCOLIS VAPEUR ENTREMET CHOCOLAT
12/05/2021 Mercredi	SALADE PDT THON PALETTE PORC A LA DIABLE RATATOUILLE CANTADOU CREME DESSERT CHOCOLAT	SOUPE DE POISSON CROUTON EMMEN POISSON BORDELAISE <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> DUO CEREALES ANANAS AU SIROP
13/05/2021 Jeudi	MELON SAUTÉ DE DINDE SCE TOMATE LENTILLES EMMENTAL FRUIT	CREME DE BROCOLIS OEUF COQUE X2 <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> SALADE VERTE RIZ AU LAIT DESSERT (BIO)
14/05/2021 Vendredi	SAUCISSON AIL, CORNICHONS FILET DE POISSON SCE DIEPPOISE BRUNOISE PROVENÇALE CANTAL CREPE AU CHOCOLAT	CRÈME DE BOLETS SAUCISSE DE STRASBOURG <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> PUREE DE PDT FRUIT
15/05/2021 Samedi	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF SCE PROVENCALE PATES TORTIS FROMAGE FRAIS FRUIT	VELOUTÉ DE CELERI JAMBON DE DINDE <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> MACEDOINE VINAIGRETTE FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL
16/05/2021 Dimanche Viennoiserie	MOUSSE DE CANARD FILET MIGNON SCE MIEL/ORANGE POELEE LYONNAISE EDAM TARTE CHOCOLAT	VELOUTE LEGUMES TERRINE DE POISSON <i>(OEUF AU LAIT LAITAGE SOIR (BIO))</i> BRUNOISE DU SOLEIL COMPOTE DE FRUITS

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

La majorité de nos produits frais sont issus de l'agriculture biologique, bleu blanc cœur ou agriculture raisonnée d'origine France.

Poêlée lyonnaise : pdt/haricots verts/lardons/oignons

RESIDENT/CHBRE/SERVICE