

MENUS PAD MAI JUIN

Semaine du
06-mai au 12-mai



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	06 - mai	Tomates BIO vinaigrette	
		Sauté de poulet LR sauce franchard (champignons, mélange 3 légumes, jus de citron, ciboulette, estragon)	Galette basquaise
		Petits pois	
		Camembert BIO	Fromage frais aux fruits
		Crème dessert caramel	Compote pommes pêches
MARDI	07 - mai	Concombres vinaigrette	
		Filet de lieu sauce crème	Pané blé mozzarella
		Riz BIO	
		Fromage blanc nature et sucre	Edam
		Fruit de saison BIO	Liegeois chocolat
MERCREDI	08 - mai	Courgettes rapées vinaigrette	
		Escalope de porc BBC sauce olives	Feuilleté au chèvre
		Purée de pommes de terre	
		Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers
		Eclair à la vanille	Fruit de saison BIO
JEUDI	09 - mai	Salade coleslaw (Carottes et chou blanc mayonnaise)	
		Langue de bœuf sauce charcutière (cornichons)	Omelette BIO
		Carottes vichy	
		Fromage blanc et miel	Fraidou
		Tarte abricotine fraîche	Fruit de saison
VENDREDI	10 - mai	Radis rondelles vinaigrette terroir	
		Médaille de merlu sauce citron	Tarte aux légumes
		Pommes vapeur	
		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt brassé BIO à la banane
		Compote pommes bananes BIO	Gaufre au sucre
SAMEDI	11 - mai	Taboulé	
		Cuisse de pintade sauce hongroise (Paprika, oignons, julienne de légumes, curry)	Parmentier de poisson du chef
		Chou vert et champignons	
		Saint-paulin BIO	Faisselle nature et sucre
		Pruneaux au sirop thé fruits rouges du chef	Muffin aux pépites de chocolat
DIMANCHE	12 - mai	Concombres sauce vinaigrette	
		Sauté de dinde LR sauce rougail (tomates, oignons, herbes de provence, curcuma)	Friand au fromage
		Penne locale	
		Cantal AOC	Yaourt nature BIO et sucre
		Paris brest	Cocktail de fruits au sirop

Armistice du 8 MAI 1945

Ascension