

MENUS PAD MAI JUIN



Nogent sur Marne

Semaine du
03-juin au 09-juin

		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	03	Salade de courgettes et radis râpés vinaigrette	
		Sauté de veau RAV sauce charcutière (tomate, cornichon)	Haché de veau sauce basquaise (tomtes, poivrons, oignons)
		Carottes vichy saveur soleil	
		Camembert BIO	Yaourt aromatisé
		Compote pomme fraise cassis BIO et sablés de Retz	Mousse au café
MARDI	04	Salade buffalo (laitue iceberg, maïs, haricots rouges, vinaigrette au sirop d'érable)	
		Saucisse fumée	Calamars et citron
		Lentilles	
		Yaourt aromatisé local	Saint nectaire AOC
		Fruits de saison local	Compote de pommes
MERCREDI	05	Sardines à l'huile	
		Sauté de porc BBC sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)	Tarte au fromage
		Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives	
		Fromage blanc et sucre	Fourme d'ambert AOC
		Melon vert	Liegeois au chocolat
JEUDI	06	Salade verte et maïs vinaigrette	
		Chili con carne RAV (haché de bœuf, haricots rouges, maïs, poivrons, cumin)	Friand à la viande
		Riz créole IGP	
		Yaourt vanille BIO	Camembert BIO
		Cake vanille du chef	Fruit de saison BIO
VENDREDI	07	Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)	
		Colin meunière frais	Omelette BIO
		Haricots verts et blancs ail et persil	
		Fromage frais aux fruits	Maroilles AOC
		Fruit de saison	Fruit de saison local
SAMEDI	08	Taboulé BIO	
		Langue de bœuf sauce charcutière (Conichons, tomate, moutarde)	Tarte tomates chèvre basilic
		Tagliatelles	
		Yaourt nature BIO et sucre	Pont l'évêque AOC
		Crème aux œufs	Fruit de saison
DIMANCHE	09	Terrine de saumon	
		Emincé de poulet LR sauce basquaise	Sticks mozzarella
		Gratin du sud (tomates, courgettes, ail, basilic)	
		Yaourt aromatisé	Brie BIO
		Moelleux au chocolat frais	Compote pommes bananes