


















MENUS PAD MAI JUIN

Semaine du
27-mai au 02-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	27 - mai	Tomates vinaigrette	
		 Paupiette de saumon sauce curry	Nuggets de poisson
		Mélange de 4 céréales BIO 	
		Carré de l'est	Yaourt aromatisé
		Liegeois vanille	Fruit de saison
MARDI	28 - mai	Maquereau à la tomate	
		Escalope de dinde LR au miel 	Quenelles de brochets sauce estragon
		Gratin de navets	
		Yaourt nature et sucre	Munster AOC 
		Fruit de saison	Crème dessert vanille
MERCREDI	29 - mai	Concombres tzaziki (Yaourt, ail, menthe)	
		Rôti de veau et mayonnaise	Pizza au fromage
		Mélange de légumes et haricots plats	
		Yaourt vanille BIO 	Emmental BIO 
		 Pommes cuites au four du chef	Compote pomme cassis
JEUDI	30 - mai	Pastèque BIO 	
		Penne au jambon sauce fromagère	Œufs brouillés
		Salade verte	
		Fromage frais nature et sucre	Brebis crème
		Riz au lait	Mousse au chocolat
VENDREDI	31 - mai	Carottes râpées vinaigrette	
		 Colin thym citron	Jambon de poulet
		Semoule	
		Saint paulin BIO 	Fromage blanc BIO et sucre 
		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison
SAMEDI	01 - juin	Terrine de saumon	
		Poule au pot	Tarte aux poireaux
		Légumes au pot	
		Faisselle et sucre	Camembert BIO 
		 Poire au vin du chef et galette saint michel	Crème dessert caramel
DIMANCHE	02 - juin	 Cœur de palmier vinaigrette	
		Sauté de bœuf BIO sauce marengo (tomates)	Feuilleté au chèvre
		Aubergines sauce provençale (tomates, herbes de Provence, olives noires)	
		Munster AOC 	Fromage frais aux fruits
		 Moelleux aux pommes du chef	Fruit de saison