

MENUS PAD MAI JUIN

Semaine du
13-mai au 19-mai



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	13-mai	Laitue iceberg et maïs vinaigrette	
		Poulet coulis tomate polenta basilic	Raviolis au saumon
		Brie	Yaourt nature BIO et sucre
		Liegeois au café	Dessert lacté à la vanille
MARDI	14-mai	Macédoine mayonnaise	
		Omelette BIO	Pané mozzarella
		Légumes aïoli	
		Fromage frais nature et sucre	Fromage frais sel de guérande
		Fruit de saison local	Fruit de saison BIO
MERCREDI	15-mai	Salade croquante (Chou blanc, carottes, yaourt nature, mayonnaise, moutarde)	
		Rôti de bœuf RAV et ketchup	Feuilleté au poisson blanc
		Chou fleur sauce mornay	
		Faisselle nature et sucre	Gorgonzola AOC
		Fruit de saison BIO	Compote pomme banane
JEUDI	16-mai	Salade verte et maïs vinaigrette	
		Andouillette sauce dijonnaise (Moutarde)	Tarte au fromage
		Purée saint germain (Pois cassés)	
		Buchette mi-chèvre	Fromage frais nature et sucre
		Soupe de fraise à la menthe du chef	Fruit de saison BIO
VENDREDI	17-mai	Museau vinaigrette	
		Filet de lieu noir frais sauce normande (Crème, champignons)	Paupiette de dinde FR sauce normande (Champignons, crème)
		Semoule BIO	
		Yaourt vanille BIO	Petit moulé aux noix
		Financier aux amandes du chef	Fruit de saison BIO
SAMEDI	18-mai	Salade verte et gésiers vinaigrette	
		Osso bucco de dinde LR au jus	Poissonnette et citron
		Pommes de terre vapeur	
		Comté AOP	Yaourt aromatisé
		Mousse au chocolat	Fruit de saison
DIMANCHE	19-mai	Rillettes de colin et cornichons	
		Coq au vin	Crêpe au fromage
		Carottes persillées	
		Fromage blanc nature et sucre	Port salut
		Tarte aux prunes	Crème dessert praliné

Pentecôte