

Menus du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : SANS PORC

	Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai	Samedi 23 Mai	Dimanche 24 Mai
DEJEUNER	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON STEAK HACHE DE BOEUF POTATOES WEDGE ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON VERT D'ESPAGNE	CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE LASAGNE DE LEGUMES GRILLES CREME DESSERT A LA VANILLE	CELERI REMOULADE CORDON BLEU S/PORC FARFALLE AU PESTO ET PARMESAN BRUGNON JAUNE 130G	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE HARICOTS PLATS PERSILLES BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	OEUF MAYONNAISE TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC BANANE	SALADE CREVETTE PAMPLEMOUSSE AVOCAT FILET DE COLIN SAUCE TARTARE SEMOULE MOUSSE AU CITRON	SALADE ENDIVE CROUTON BLEU QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON

DINER

FEUILLETE JARDINIERE
MOUSSAKA
PETIT LOUIS
ABRICOT AU SIROP

PIZZA AUX 3 FROMAGES
MAISON
BROCHETTE DE POISSON
PANE
EPINARD A LA CREME
BANANE

SALADE PIEMONTAISE AU
THON
OEUFS MOLLETS
RATATOUILLE
PETIT SUISSE AROMATISE
MADELEINE CLOCHE AUX
OEUFS

BETTERAVE AUX
ECHALOTES
PAUPIETTE DE VEAU AUX
CHAMPIGNONS
PUREE DE POIS CASSE
CANTAL
MELON JAUNE

SALADE DE BLE THON
POIVRON
OMELETTE AU FROMAGE
CAROTTE VICHY
LIEGEOIS AU CAFE
PETIT BEURRE LU

CONCOMBRE A LA
CIBOULETTE
QUICHE AUX POIREAUX
SALADE VERTE
SALADE DE FRUITS MIXES
GAUFRETTE FOURREE A
LA VANILLE

TABOULE
CROUSTILLANT AU
FROMAGE
TOMATE PROVENCALE
YAOURT A LA GRECQUE