

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 20
Mai

Roulade aux olives

Portion colin thym citron

Blé et pêle-mêle
de légumes

Tomme de pays Bio
Plat BIO

Compote pommes
cassis

Madeleine longue

MARDI | 21
Mai

Salade poulet œuf dur

Sauté de porc
sauce aux pommes

Gratin de légumes
julienne légumes, emmental, Sauce


Yaourt aromatisé


Banane

Galette Saint-Michel

MERCREDI | 22
Mai

Carottes râpées

Steak haché
sauce provençale 

Purée de patates
douces et pommes 


Mimolette

Crème dessert
au chocolat

Amandine

JEUDI | 23
Mai

Betterave à la vinaigrette

Cassoulet
toulousain 

P'tit Louis

Ananas au sirop

Gaufre de liège chocolat

VENDREDI | 24
Mai

Coleslaw

Lasagne bolognaise

Croûte noire

Brownie aux noix 

Compote pommes
bananes

SAMEDI | 25
Mai

Sardines à la tomate

Boudin noir aux oignons

Gratin dauphinois

Petit moulé ail et fines
herbes

Liégeois à la vanille

Cake aux fruits

DIMANCHE | 26
Mai

Crêpe jambon fromage

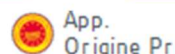
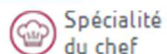
Pintade rôtie au thym

Salsifis en persillade

Comté lait cru 

Tarte normande

Fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

PORTAGE 1

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine