

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 17
Jun

Chou-fleur crus émincés

Cuisse de poulet
aux herbes



Purée de patates
douces et pommes



Edam

Corbeille de fruits



Cake Bio

Plat BIO

MARDI | 18
Jun

Tarte chèvre
tomate basilic

Omelette nature



Gratin de Crozets

Coulommiers

Fromage blanc à
la confiture d'abricots

Miel pour goûter

Palmiers

MERCREDI | 19
Jun

Salade haricots
verts et pommes de terr

Sauté de dinde
à la basquaise

Duo de courgettes
et poivrons

Bûchette mi-chèvre

Ananas au sirop

Madeleine longue

JEUDI | 20
Jun

Artichaut vinaigrette

Pavé de colin
sétoise



Pommes sautées

Mimolette

Corbeille de fruits



Fourrandise citron

VENDREDI | 21
Jun

Poireaux vinaigrette

Kefta d'agneau
à la provençale

Boulgour aux
petits légumes

Yaourt aromatisé

Moelleux au citron



Compote pommes
bananes

SAMEDI | 22
Jun

Tarte fine
au fromage



Jambon braisé

Céleri braisé

Camembert

Liégeois à la vanille

Petit Beurre

DIMANCHE | 23
Jun

Tomate mozzarella

Filet de merlu
sauce bouillabaisse



Pommes vapeur
locales



Gouda

Baba au rhum

Purée de pommes
et pruneaux



Produit
local



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Plat
végétarien



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

PORTAGE 1

elior @