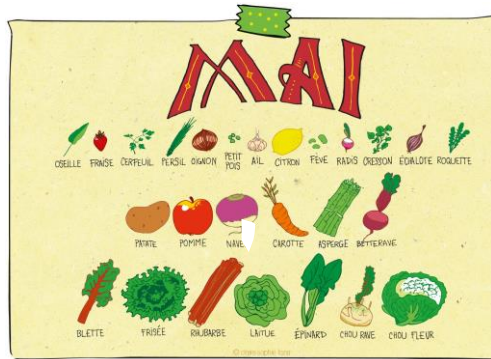


MENUS DU 13 AU 17 MAI

Lundi 13

Méli-mélo de crudités
 Pamplemousse
 &
 Sauce carbonara
 Sauce végétarienne
 ou au thon
 &
 Salsifis à l'ail
 Pâtes
 &
 Produit laitier
 &
 Fruit de saison



Mardi 14

Quiche au fromage
 Quiche au jambon
 &
 Brochette de dinde
 Œufs durs à la florentine
 &
 Petits pois
 Epinards à la crème
 &
 Produit laitier
 &
 Crème dessert

Mercredi 15

Carottes râpées à l'orange
 Salade jurassienne (salade verte, p. de terre, lardons)
 &
 Steak haché sauce verte
 Poisson du marché à la crème petits pois-menthe
 &
 Pommes de terre sautées
 &
 Produit laitier
 &
 Fruit de saison

Jeudi 16

Salade de choux
 Salade cardinale (s. verte, melon, concombre, olives noires, croûtons)
 &
 Paupiette de veau à la chilienne
 Filet de poisson sauce citronnée
 &
 Courgettes sautées
 Riz créole
 &
 Produit laitier
 &
 Beignet aux pommes

Vendredi 17

Taboulé
 Bol de salade (salade verte, p. de terre, œufs durs, thon)
 &
 Jambon grillé au jus
 Poisson du marché
 &
 Haricots beurre
 Purée
 &
 Produit laitier
 &
 Fruit de saison



E. Gautier
 Le chef d'Etablissement



C. Beuve
 La Gestionnaire



- Produits laitiers
- Surgelés
- Produits bio/locaux
- Produits frais
- « Fait maison »