



Semaine du 24 au 30 Juin 2019

elior 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Coquillettes sauce cocktail
Taboulé méridional
Carottes râpées fraîches vinaigrette

Tomates et concombres miel et colombo
Salade verte aux croûtons
Cake aux deux fromages

Salade hollandaise
Salade de lentilles fraîches bûchette
et miel
Pizza au fromage

Betteraves sauce crémeuse
Assiette de crudités
Pâté de foie

Nugget filet poulet
Tranche de foie

Gigot de mouton au thym
Boulettes de bœuf sauce tomate

Jambon blanc
Poulet à l'américaine

Filet de colin meunière et citron
Penne colombine

Courgettes fraîches saveur antillaise
Semoule berbère

Riz de grand-mère
Julienne de légumes

Petits pois
Purée de pommes de terre

Penne
Choux-fleurs persillés

Yaourt nature sucré

Edam

Fondu Président

Fromage blanc

Corbeille de fruits
Compote de poires
Gâteau marbré maison

Flan au chocolat
Fromage blanc
Cordbeille de fruits

Moelleux au caramel maison
Entremets au citron maison
Corbeille de fruits

Corbeille de fruits
Compote de pommes et pêches
Flan à la vanille

Plat Végétarien 

Produit BIO 

Recette du chef



Tous nos plats sont réalisés sur place

Nous avons identifié en gras le Menu des Maternelles qui correspond au recommandation du GEMRCN