

## Semaine du 15 au 21 mai 2017

## La fête foraine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade de riz</b> </p> <p>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Assiette de crudités </p> <p>(carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p><b>Salade printanière</b></p> <p>(batavia, tomate, œuf, persil)</p> <p>Saucisson sec </p> <p>Courgettes râpées au pistou </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p>	<p><b>Pain de légumes</b></p> <p>Haricots verts vinaigrette du terroir</p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Tomates sauce fruits rouges </p> <p>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p><b>Carrousel de crudités</b> </p> <p>(carotte, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Les radis 'tamponneurs' </p> <p>Smoothie betterave </p>	<p><b>Duo de concombre et maïs</b></p> <p>Acras à la morue </p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte)</p> <p>Salade de papillons au pistou </p>
<p><b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b></p> <p>Poisson en papillote</p>	<p><b>Poulet sauce mimolette</b></p> <p>Spaghetti à la bolognaise</p>	<p><b>Rôti de veau</b></p> <p>Quiche Provençale (Recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p><b>Nuggets de volaille</b> </p> <p>feuilleté au saumon </p>	<p><b>Filet de lieu sauce Nantua</b> </p> <p>hoki pané et son quartier de citron </p>
<p><b>Carottes fraîches persillées</b></p> <p>Semoule</p>	<p><b>Spaghetti</b></p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p><b>Ratatouille</b></p> <p>pome vapeur</p>	<p><b>Frites</b></p> <p>Pêlé mêle provençal</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Haricots beurre saveur du jardin</p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Fraidou</b></p> <p>Camembert</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Emmental</b></p> <p>Fondu Président</p> <p>Montboissier</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Tomme blanche</b></p> <p>Brie</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>
<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Gaufre fantasia </p> <p>Glace vanille / fraise </p>	<p><b>Entremets au chocolat</b></p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Cake au miel </p> <p>Compotée de pomme meringuée</p> <p>Smoothie ananas</p>	<p><b>Glace vanille/chocolat</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse aux petits beurre </p> <p>Pomme au four </p>	<p><b>Abricots à la crème anglaise</b></p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco </p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

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

