

















Semaine du 22 au 28 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves sauce crémeuse  Haricots verts en salade Saucisson à l'ail Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Assiette de crudités Friand à la viande  Pâté de campagne  Salade verte aux croûtons	Carottes râpées vinaigrette maison Salade du maraicher (batavia, concombre, champignons, tomates)  Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)  Tatziki 	FERIE	PONT
Filet de colin meunière  roti de porc aux herbes	Sauté de bœuf mironton  Merguez 	Palette de porc à la diable  Pizza marguerite 		
Riz créole Courgettes à la provençale	Petits pois Semoule	Purée de brocolis Pommes grenailles		
Yaourt aromatisé Fraidou Mimolette Yaourt nature	Edam Cotentin Croûte noire Yaourt nature	Brie Camembert Fromy Yaourt nature		
Fruit de saison Grillé aux pommes  Gaufre créole  Salade de fruits frais 	Moelleux aux framboises  Compote de pommes abricots Fruit de saison Roulé abricot	Smoothie vanille Cake à l'orange Fruit de saison Mousse chocolat au lait 		

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

