

























## Semaine du 29 mai au 4 juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de blé dor</b> (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)  Cœurs de palmier  Salade de lentilles (lentille, oignons, persil)  Tomates au fromage blanc 	<b>Choux-fleurs sauce aurore</b>  Paté de foie   Concombre vinaigrette   Taboulé 	<b>Salade portugaise</b>  (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons)  Pâté forestier   Salade printanière  (batavia, tomate, œuf, persil)  Velouté poivrons et féta 	<b>Salade coleslaw</b> (chou blanc, carotte)  Melon   Roulade aux olives   Salade provençale (batavia, tomate, poivron, anchois)	<b>Chou rouge aux pommes</b>   Œufs lilas betterave   Radis beurre   Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)
<b>Nuggets de volaille</b>   Pavé de colin sauce duguéré 	<b>Sauté de bœuf en estouffade</b>  Penne colombine 	<b>Galopin de veau grillé</b>  Croque italien 	<b>Jambon blanc et cornichon</b>  Poulet sauce mimolette	<b>Filet de lieu à la tapenade</b>   Boulettes de bœuf au curry 
<b>Epinards à la béchamel</b>  Riz créole	<b>Penne au beurre</b>  Pêlé mêlé provençal	<b>Jardinière de légumes</b>  Polenta au beurre	<b>Purée de patates douces</b> 	<b>Semoule</b>  Carottes et navets
<b>Gouda</b> Croc lait Emmental Yaourt nature	<b>Yaourt nature</b> Bleu Fromy Yaourt aromatisé	<b>Camembert</b> Brie Fondu Président Yaourt nature	<b>Fraidou</b> Cotentin Mimolette Yaourt nature	<b>Petit Suisse nature</b> Edam Rondelé aux noix Yaourt nature
<b>Fruit de saison</b>  Banane cuite au four  Entremets au caramel  Gaufre fantasia 	<b>Fruit de saison</b>  Cake au miel  Compote de poires  Mousse citron	<b>Brownies aux noix maison</b>   Fromage blanc au sirop de cassis  Fruit de saison  Grillé aux pommes	<b>Glace vanille / fraise</b>   Compote de fruits mélangés  Fruit de saison  Smoothie ananas	<b>Fruit de saison</b>  Cocktail de fruits  Mousse chocolat au lait   Roulé aux myrtilles

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

