



Menus de la semaine 20 / 2019

ENTREES

PLATS ET GARNITURES

FROMAGE DESSERTS

lundi 13 mai

Salade verte

Avocat aux crevettes

Tomates au basilic

Haricots blancs ravigotte

Rillettes de thon

Brochette de poisson sauce aux câpres

Jambon sauce madère

Duo de choux persillés

Ebly au beurre

Fromage du jour

Melon jaune

Compote et croquants

Liégeois au chocolat

mardi 14 mai

Salade verte

Feuilleté hot-dog

Feuilleté poulet-poireau

Feuilleté aux légumes

Friand au fromage

Steack de thon à l'armoricaine

Goulash de bœuf

Poêlée méridionale

Pommes à l'anglaise

Fromage du jour

Pomme Golden

Salade d'agrumes à la cannelle

Yaourt BIO brassé aux fruits

mercredi 15 mai

Betterave-vinaigrette

Torti aux fruits de mer

Salade fantaisie

Surimi sauce à l'aneth

Poisson crêtois

Lapin à la moutarde

Flan de courgettes

Coquillettes BIO au fromage

Fromage du jour

Fraises chantilly

Fromage blanc aux fruits

Pêche au sirop et son coulis

jeudi 16 mai

Salade verte

Cèleri vinaigrette

Pousses d'épinards en salade

Macedoine mayo et thon

Saucisson-cornichons

Blanquette de poisson

Porc sauté aux poivrons

Haricots beurre persillade

Purée mousseline

Fromage du jour

Orange

Tarte aux abricots

Tarte normande

vendredi 17 mai

Salade verte

Fenouil à la rouille

Salade Coleslaw

Salade d'œufs Tobikko

Œuf mayonnaise

Filet de hoki en persillade

Rosbeef sauce au bleu

Petits-pois à la parisienne

Riz pilaf

Fromage du jour

Kiwi

Mousse chocolat noir

Crème dessert à la vanille

*(Complément de la semaine Poisson pané (*37) - Poêlée di pasta verde)*

Bon appétit