



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 04
Mai

Salade de pois chiches

Ravioli à la volaille et emmental rapé
Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Céleri, Moutarde

Yaourt nature sucré Bio
Lait

Fruits de saison Bio

Madeleine longue
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Pain

MARDI | 05
Mai

Salade verte au maïs

Sauté de dinde sauce tomates poivrons

Bouquetière de légumes

Saint-Paulin
Lait

Flan vanille caramel
Lait

Grillé normand
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Pain

MERCREDI | 06
Mai

Macédoine Bio mayonnaise
Oeuf, Moutarde

Gratin de macaronis au jambon
Lait, Blé / Gluten

Emmental
Lait

Fruits de saison Bio

Fourrandise aux fraises
Blé / Gluten, Oeuf

Pain

JEUDI | 07
Mai

Cèleri rémoulade Bio
Oeuf, Céleri, Moutarde

Filet de lieu armoricaine
Lait, Blé / Gluten, Poisson, Sulfites

Brunoise de légumes et pommes de terre
Céleri

Brie
Lait

Liégeois vanille
Lait

Palmiers
Blé / Gluten

Pain

VENDREDI | 08
Mai

Mousse de canard
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Bœuf bourguignon
Blé / Gluten

Riz créole aux petits légumes
Lait, Céleri

Fromage frais aux fruits Bio
Lait

Gâteau Oréo
Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Soja

Compote pommes ananas

Pain

SAMEDI | 09
Mai

Mortadelle
Soja

Colin sauce aux petits légumes
Lait, Blé / Gluten, Poisson, Sulfites, Céli

Blé et julienne de légumes
Blé / Gluten, Céleri

Brebis crème
Lait

Mousse au café
Lait

Petit Beurre
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Pain

DIMANCHE | 10
Mai

Haricots verts vinaigrette
Sulfites, Moutarde

Râbles de lapin aux olives
Blé / Gluten, Sulfites

Pommes persillées

Cantal
Lait

Carré aux framboises
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Corbeille de fruits

Pain



Produit local



Poisson frais



Origine France



Origine France



Spécialité du chef



Pêche responsable



App. Origine Protégée (AOP)



verger EcoResponsa ble

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.