



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 18
Mai

Tomate vinaigrette
Sulfites, Moutarde

Saucisse de
Toulouse grillée

Penne
Blé / Gluten

Edam
Lait

Compote pommes
locales

Biscuit sablé
Lait, Blé / Gluten, Soja

Pain

MARDI | 19
Mai

Taboulé
Blé / Gluten, Sulfites

Sauté de bœuf
sauce forestière
Lait, Blé / Gluten, Sulfites

Petits pois
à la française Bio
Lait

Fromage blanc sucré
Lait

Fruits de saison Bio

Madeleine
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Pain

MERCREDI | 20
Mai

Chou fleur cuit

Blanquette de
colin sauce safran
Lait, Blé / Gluten, Poisson,
Sulfites

Riz de Camargue
safrané

Cantal
Lait

Crème dessert vanille
Lait

Orange

Pain

JEUDI | 21
Mai

Rémoulade de céleri
Oeuf, Sulfites, Céleri, Moutarde

Penne sauce fromagère
au jambon

Fruits de saison Bio

Cake aux fruits
Blé / Gluten, Oeuf, Sulfites

Pain

VENDREDI | 22
Mai

Salade verte aux croûtons
Lait, Blé / Gluten, Sulfites,
Moutarde

Poulet aux champignons
Oeuf, Céleri

Pommes de terre et carottes

Fromage fouetté
au sel de Guérande
Lait

Crêpe froment sucrée
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Fruits de saison Bio

Pain

SAMEDI | 23
Mai

Œufs durs mayonnaise
Oeuf, Sulfites, Moutarde

Jambon rôti au miel

Brocolis et pommes de terre

Rondelé nature
Lait

Crème dessert vanille
Lait

Corbeille de fruits

Pain

DIMANCHE | 24
Mai

Salade au cœur d'artichaut
Sulfites, Moutarde

Sauté de veau Marengo
Blé / Gluten

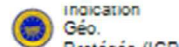
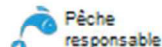
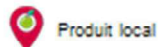
Boulgour aux légumes
Blé / Gluten, Céleri

Camembert
Lait

Tarte au citron
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Coupelle cube fruits

Baguette viennoise



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.