

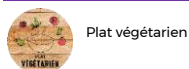


LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 30-mai au 3-juin

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
Salade Bar Pastèque Terrine de campagne Betterave BIO rémoulade	Salade Bar Salade piémontaise Concombre au paprika Taboulé		Salade Bar Salade césar Melon charentais Rillettes	Salade Bar Terrine de poisson sce cocktail Salade Diabolo (Pâtes, surimi) Salade au soja
Colombo de poulet Assiette froide jambon cru toast camembert Rizotto lardon œuf champignons Filet de lieu noir à la crème de poivron	Haché 100 % veau Forestière Assiette froide Œuf crudité Panini Jambon Tomate Mozza Wok de poulet tomate oignons rouges Œuf dur Sce Aurore	Vendredi: Poisson Pané issu de la pêche Responsable Vendredi les pommes de terre proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance	Bolognaise Assiette froide Jambon cru Escalope de porc grillée Sce pesto Poulet rôti à la diable	Poisson pané Sce Ketchup Assiette froide Pomme et lardons Tartine au 2 Saumons Wok emincé de porc Jambon à l'os sce cidre et pommes
Wok de légumes Ecrasé de pomme de terre ciboulette	Gratin de courgette Boullgour aux petits légumes		Wok de légume forestière Pennes	Petits pois carottes Pomme vapeur
Samos	Buchette Mi-chèvre	Le Pain des Boulangeries Toulorge	Cantal	Edam
Corbeille de fruits Verrine mousse crème brûlée Verrine de fruits frais Donnuts	Corbeille de fruits Entremet vanille Tarte au chocolat Banane BIO	Les pommes de la corbeille proviennent du verger de la Blottière	Corbeille de fruits Verrine poire chocolat Muffin façon cup cake Entremet praliné	Corbeille de fruits Mousse coco Fromage blanc sucré Gaufre crème mousseline et fraise



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Produit Local



Le Porc Français



Pêche responsable

LÉGENDE