

Menus mai – juin 2024 / scolaire

Du 13 au 17 mai 2024

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|--|---|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Salade de betteraves rouges Duo de cœurs de palmiers et maïs Et vinaigrette balsamique | Carottes râpées Et vinaigrette moutarde Radis roses beurre | Concombre en cubes Salade de tomate Et vinaigrette moutarde | Salade de lentilles Salade de pois chiche Et vinaigrette moutarde | **Amuse-bouche : cornichon aigre douce ** Salade Iceberg Et vinaigrette moutarde Melon |
| Plat protidique | Thon à la catalane | Pennes sauce légumes de pois cassés aux graines de courges | Sauté de veau sauce romarin Filet de cabillaud | Rôti de bœuf au jus Filet de colin | Emincé de dinde Sauce provençale Médaille de merlu |
| Sa garniture | Riz | | Semoule | Purée de courgette et pomme de terre basilic et olives | Epinards branches en béchamel |
| Produits laitiers au choix | Fromage fondu Vache qui rit | Yaourt nature | Tomme blanche | Fromage blanc nature | Cantal AOP |
| Desserts au choix | Fruit frais au choix | Smoothie pomme et fraise | Mousse au chocolat au lait | Fruit frais au choix | Tarte au flan |

*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.
Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.*