

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.*