

Semaine du 22 au 25 mai 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Bretonne Salade Verte Espagnole (sal, concombres, poivrons, chorizo, olives noire)  Salade Saharienne (pois chiche, tomate, moutarde, cumin, paprika, huile olives, oignons blanc) Toast au Chèvre 		Pastèque  Œuf au Nid Salade Italienne (salade, tomates, mozzarella, basilic, jambon cru, olives noire) Carottes Râpées Sce Aneth 	Salade de Pomme de Terre a la Niçoise Cocktail de Salade Fraicheur Salade Club Tomate a la Libanaise (tomates, oignons, menthe, ail, citron, huile olive) 
	Pilons de Poulet aux Epices Filet de hoki sauce basilic		Farfales à la Bolognaise  Roti de Dinde Sce aux Deux Moutarde 	Nuggets de Poisson Chili corn carne 
	Carottes au Beurre Persillées Boulgour pilaf		Farfales Haricots Beurre assaisonnement du Midi	Riz Camarguais Madras  Poêlée Champêtre
	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
	Poire au sirop Compote Pommes Cassis Fruit de saison Salade de Fruits aux Fraises		Gâteau au chocolat  Compote de Fruits Mélangés Ananas au Miel Framboise Fruit de saison 	Fruit de saison Compote de Pommes Poires Yaourt  Abricots a la Crème Anglaise

Plats préférés  Légumes Frais



Produit



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Fait Maison



Viande Fraîche



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine