

Semaine du 28 au 1 JUN 2018

Repas froid



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de cœurs de palmiers Tomate Féta Olives Betteraves Sce Crémeuse Saucissons sec Cornichons	Melon jaune Carottes Râpées aux citron Salade Laitue Taboulé		Tartare de tomate (tomates séchées, pignons de pins, parmesan, huile olives, basilic et balsamique) Salade mixte Pastèque Salade Niçoise (salade, tomate, poivron, H verts, œuf, thon, olives)	Salade Coleslow Maquereaux a la Tomate Quiche Lorraine Salade Verte Radis Poivrons
Boulettes de Bœuf sauce tomate Steak de Colin au citron	Escalope de dinde au fromage Omelette piperade		Jambon blanc ou Roti de dinde	Filet de merlu à l'huile d'olive Nuggets de Volaille
Légumes méridional Semoule au Cumin	Coquillettes Flan de légumes au Curry		Ratatouille Salade de pomme de terre ou salade de pâtes	Courgettes a la Parmesane Riz Camarguais pilaf
Fromages et Laitages	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Fruit de saison Pêches au sirop Douceur Lactée aux Framboises Compote de Pommes	Fruit de saison Entremet au chocolat Rocher Coco Compote Pommes Abricots		Glace (mister freez) Compote pomme banane Fruit de saison Salade de Fruits	Fruit de saison Yaourt Ananas Fraicheur Compote tous fruits

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