

Semaine du 04 au 08 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse au sucre Salade Verte a la Grecque (sal, olives noires, fêtas, poivrons, basilic, oignons rouge) Salade de Pois chiches a la Marocaine Friand fromage	Macédoine Mayonnaise au curry Pâté de Campagne Cornichons Salade Tomates et pastèque a la grecque Salade Verte au Mais		Salade de Pommes de Terre à l'Espagnole Pastèque Salade Madrilène (sal, œufs, poivrons, olives, fèves) Salade Verte aux Poulets Tex Mex	Salade Verte pommes noix bacon Rillettes a la Sardines Salade de Riz Carottes Râpées aux Agrumes
Macaroni a la Carbonara Steak de Lieu Sce Basquaise	Saucisses grillées aux herbes Emincés de Volaille au Basilic		Omelette aux fines herbes Paella	Poissons Panées Roti de Porc Sce aux Olives
Carottes ciboulettes Macaroni	Pommes Rissolées Haricots Beurre Persillade		Poêlée Espagnole Riz Camarguais au Chorizo	Poêlées de Légumes Boulgour
Fromages et Laitages	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Compote de fruits Fromage Blanc au Sucre Pamplemousses et Clémentines Fruit de saison	Compote de Pommes Fraise Fruit de saison Liégeois Chocolat Pêche Melba		Fruit de saison Gâteaux aux brisures de chocolat et céréales Mousse Chantilly aux Fraises Compote Pomme Epicière	Yaourt Compote Pommes Cassis Salade de Fruits au Miel Fruit de saison

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