

Menus du 18 au 24 mai

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 18 mai

Pâté de campagne
et cornichon

Sauté de porc
Sauce dijonnaise



Carottes CE2 au thym



Suisse sucré

Fruit de saison

Mardi 19 mai

Chou fleur CE2
façon cocktail



Garniture fajitas
(égréné végétal BIO
et régional)



Wrap (galette)

Tomme grise

Liégeois vanille

Mercredi 20 mai

Jeudi 21 mai

Sous l'oc éan

Tortues marines

(concombres au fromage blanc
et ciboulette)

Marmite du Capitaine

Vagues dorées

(Riz BIO pilaf jaune)

Rocher d'écume

(Fromage de chèvre frais)

Trézor des lagons

(Cake aux pépites
de chocolat)

Vendredi 22 mai

Mélange de fusilli BIO
et tomates au basilic



Boulettes au boeuf
Sauce façon tajine



Épinards béchamel



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison