

Menus du 16 au 20 MAI 2022

SEMAINE 20

SCOLAIRE DOUBLE CHOIX

LA KERMESSE GOURMANDE				
LE JOUR DU Végé		VENREDI		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Betteraves Macédoine mayonnaise </p>	<p> Salade verte Mélange fraîcheur (chou-blanc, carotte, radis, tomate) Vinaigrette à l'échalote </p>	<p>Céleri remoulade Radis et beurre</p>	<p>Pizza tomate fromage</p>	<p> Concombre Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette </p>
<p> Filet de hoki sauce aneth</p>	<p> Spaghetti bolognaise Spaghetti à la tomate </p>	<p>Burger de veau au basilic (origine UE) Omelette </p>	<p>Escalope de porc sauce rougail Médailon de merlu sauce rougail </p>	<p> Gratin campagnard (pdt, lentilles, crème)</p>
<p>Pommes noisettes Poêlée de légumes</p>	<p>Courgettes Al pesto</p>	<p>Haricots beurre Pommes cube vapeur à l'ail</p>	<p>Pépinettes Choux fleurs </p>	
<p> Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé CLERILAIT </p>	<p> Emmental rapé</p>	<p> Carré de l'Est Brie </p>	<p>Gouda Saint-Paulin </p>	<p> Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature </p>
<p>Pomme Kiwi vert</p>	<p> Crème dessert chocolat Crème dessert caramel </p>	<p>Ananas frais Banane</p>	<p> Smoothie pomme-abricot Smoothie fruits rouges </p>	<p>Abricot au sirop Pêche au sirop</p>
<p> Local  Race à viande  Label Rouge</p>	<p> Bleu Blanc Coeur  Origine France Appellation d'origine protégée</p>	<p> Plat végétarien Plat cuisiné par le Chef Pêche responsable</p>	<p> Recette développée avec nos Chefs experts Produit durable Produit issu de l'agriculture biologique</p>	

elior