

MENUS du 23 au 27 avril 2018

sem N° 17



	DEJEUNER	DINER
LUNDI 23	Tarte thon-tomate ou tarte aux poireaux Palette de porc à la diable Duo de courgettes jaunes et vertes Emmental ou Petit Moulé Ail et fines herbes Compote pomme-fraise	Salade coleslaw (Eufs durs sauce aurore Penné Iles flottantes Orange
MARDI 24	Concombre-tomate vinaigrette Colin d'Alaska meunière Riz et sa brunoise de légumes Fromage de chèvre ou camembert Mars glacé	Radis roses Nuggets de poulet Ratatouille Tomme grise Cocktail de fruits
MERCREDI 25	"Batavia" aux noix, maïs et bleu d'Auvergne Bourguignon de noix de joue de bœuf VBF Haricots verts persillés Yaourt velouté aux fruits Millefeuille	Pain de poisson (Thon) Jambon grill Semoule parfumée aux épices douces et ananas Tomme de savoie Pomme
JEUDI 26	Betteraves rouges lanières Poulet rôti bio Pommes de terre campagnardes et piperade Buchette lait de mélange Poire au chocolat aux amandes	Crème de foie Filet de Hoki Carottes braisées et brocolis Fromage Ail et fines herbes Yaourt bio à la vanille
VENDREDI 27	"Feuille de chêne" aux dés de jambon, emmental , olives Lasagnes bolognaises Tomme noire ou Cantal Kiwi	

Virginie Millasseau
La Marvalière
Montigny,

Talbot Fruits
Chanteloup

SARL Les vergers
des Kiwis
La Tessoualle

circuit court

sous réserve de modifications et des approvisionnements

VBF: viande bovine française