



MENU DU 9 AU 13 MAI 2022

semaine 19	lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
HORS D'ŒUVRE 	pomelos pâté de campagne pizza	pomelos œuf mayonnaise salade de poulet	pomelos melon petits légumes crus	pomelos salade de tomates radis	pomelos salade piémontaise céléri rémoulade
	salade de gésiers	betterave cube	frisée saucisse sèche	rillettes de maquereaux	carottes rapées
	salade de choux blanc pain de poisson	taboulé concombre à la crème	cornet de jambon	charcuterie	frisée jambon oeuf
PLATS ET LEGUMES 	saucisses grillées	tempura de colin	chili con carné	steak haché bouchère	sauté de dinde
	travers de porc frites	filet de hoki ratatouille	sauté de poulet curry coco riz	foie de veau fusilli bio	cuisse de canette boulgour aux légumes
	haricots beurre	printanière de légumes	poêlée de légumes	poêlée coté sud	
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme	fromages variées yaourt nature sucré yaourt arôme	fromages variées yaourt nature sucré yaourt arôme
	fromage blanc	entremet	gélifié chocolat	fromage blanc	entremet
	yaourt Bio	yaourt Bio	yaourt Bio	yaourt Bio	yaourt Bio
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	yaourt aux fruits	fromage blanc aux framboises flan au pruneaux	crème dessert	cake au chocolat tarte normande	mousse au chocolat

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

Le pain est confectionné avec de la Farine Bio par un artisan boulanger de LAVAL

REPAS DU SOIR	carottes rapées filet de poulet farci poêlée campagnarde st Paulin crème dessert	betterave pizza aux trois fromages salade verte comté compote de pommes	salade de tomates croque monsieur salade verte st paulin yaourt aux fruits	carottes rapées feuilleté au saumon légumes aux céréales brie fruit	