

















Déjeuners de la semaine du 03 au 07 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maquereau à la moutarde	Piperade de légumes, œuf poché	Salade Marco Polo	Feuilleté aux champignons	Macédoine de légumes / mayonnaise
Salade verte	Mousse de canard	Carottes rapées Bio et local	Endives en salade, croûtons	Galantine de volaille
Radis / beurre	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Brochette de poisson, sauce crustacés	Cuisse de poulet rôtie	Pavé de poisson à la bordelaise	Omelette aux herbes	Cordon bleu
Poêlée villageoise	Riz pilaf	Poêlée patatoes et légumes grillés	Ratatouille	Purée de pommes de terre
Choucroute	Pavé de lieu, sauce citron	Falafels	Côte de porc, graines de moutarde	Chipolatas
Saucisse Francfort	Carottes persillées	Julienne de légumes	Lentilles	Courgettes sautées
Laitage nature	Laitage nature	Laitage BIO	Laitage nature	Laitage nature
Edam	Mimolette		Fromage de chèvre	St Nectaire
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Biscuit Bio	Cornet glacé	Compote de fruits	Tarte au chocolat	

°plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles



Dîners de la semaine du 03 au 07 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Gnocchi au fromage	Filet de truite, beurre fondu 	Tartine aux légumes grillés	Rôti de dinde, jus au thym	Navarin de mouton
Haricots plats 	Pommes vapeur	Gratin de chou fleur 	Epinards à la crème 	Petits pois / carottes 
Laitage nature 	Laitage BIO 	Laitage nature*	Laitage nature 	Laitage nature 
Portion de brie		Bleu d'Auvergne	Tomme blanche	Camembert
Fruits frais 	Fruits frais 	Fruits frais 	Fruits frais 	Fruits frais 
Liegeois aux fruits	Moelleux au chocolat	Ile flottante	Gâteau basque	

matières grasses utilisées : huile d'olive vierge extra (cuisson et assaisonnement) et beurre bio.



Le Technicien restauration
C. CHAUMON