


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Choix"

DU 11/07/2022 AU 15/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu espagnol

lundi 11



mardi 12



mercredi 13

jeudi 14



vendredi 15

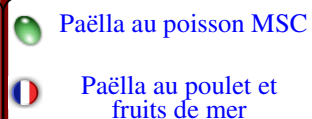



ENTRÉES



- 1  Betteraves rouges vinaigrette xérés
- 2  Tomate et sa vinaigrette au basilic



- 1  Brocolis sauce tartare
- 2  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique



- 1  Pastèque
- 2  Salade fraîcheur

- 1  Taboulé
- 2  Salade de perles aux 3 couleurs

- 
PLATS
- 1  Paëlla au poisson MSC
 - 2  Paëlla au poulet et fruits de mer

- 1  Tarte au fromage
- 2  Quiche lorraine*

- 1  Gardiane de boeuf
- 2  Dos de colin MSC aïoli

- 1  Sauté de volaille créole
- 2  Poissonnette


Accompagnement



 Salade verte

 Blé au beurre

Jour férié

 Carottes


LAITAGES

- 1 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
- 2 Tomme catalane à la coupe AOP

- Brie à la coupe
- Petit nova aromatisé

- Fromage blanc sucré
- Carré ligueil à la coupe

- Rondelé nature
- Petit suisse sucré


DESSERTS

- 1 Glace pot
- 2 Crème à la catalane maison

- Prune (sous réserve)
- Banane

- Ananas au sirop
- Pommes caramélisées

- Abricot
- Pêche

