


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc





Menu "Choix"



DU 25/07/2022 AU 29/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu tropiques

vendredi 29

 Salade verte vinaigrette de mangue
 Tomates vinaigrette au miel

 Filet de lieu MSC aux crevettes
 Sauté de poulet à l'ananas

 Carottes




Pâte lisse au coulis de fruits exotiques
Samos

Gâteau maison banane chocolat



 Pour tous les anniversaires du mois



lundi 25



 Betterave cuite vinaigrette
 Radis beurre



 Salade du berger
 Salade de cocos mimosa



 Melon
 Concombre tzatziki

 Salade bretonne
 Salade de haricot vert au vinaigre de cidre

 Emincé de dinde au paprika
 Dos de colin MSC au curry

 Longe de porc* au jus
 Poisson meunière

 Quenelle nature sce Aurore
 Boulette de boeuf sauce ketchup

 Macaronis à la carbonara* (plat complet)
 Raviolis au fromage sauce ricotta(plat complet)

 Semoule

 Epinards béchamel

 Riz

Petit suisse aromatisé

Saint-môret

Gouda à la coupe

Pont l'évêque à la coupe AOP

Tendre bleu à la coupe

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Petit suisse sucré

Frulos

Pêche

Crème dessert vanille

Poires cuites au cassis

Pomme

Abricot

Glace pot

Bigarreaux au sirop

Prune (sous réserve)


ENTRÉES


PLATS


Accompagnement


LAITAGES


DESSERTS