Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Vege

LUNDI 03 Fev

Macédoine à la mayonnaise

Betteraves sauce crémeuse

Taboulé aux petits légumes marinés

Chou rouge vinaigrette

Nuggets de volaille

Sauté de porc aux olives

Riz à la sauce tomate

Petits pois saveur du jardin

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fraidou

Corbeille de fruits

Oranges aux épices

Compote tous fruits

Gaufre fantasia

MARDI 04 Fev

Salade verte aux croûtons

Duo carotte navet sauce fraîcheur

Houmous et mouillettes

Potage poireaux pommes de terre

Œufs brouillés aux fines herbes

Filet de colin sauce crème tomatée

Ratatouille niçoise

Torti

Camembert

Brie

Rondelé aux poivres de Madagascar

Yaourt nature sucré

Gâteau de semoule

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

Flan chocolat

JEUDI 06 Fev

Endives aux pommes vinaigrette

Salade verte au maïs

Friand au fromage

Salade méditerranéenne
couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne

Rôti de porc au jus

Blé aux lentilles et maïs Vege

Carottes et navets

Lentilles

Cotentin

Fondu Président

Edam

Yaourt nature sucré

Crêpe fruits rouges (Sarran)

Crêpe chocolat banane (Sarran)

Corbeille de fruits

Neige aux myrtilles
blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

VENDREDI 07 Fev

Saucisson à l'ail

Toast à la sardine

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Salade douceur
carotte, frisée, betterave, chou blanc,

Moules gratinées

Spaghetti à l'espagnole
chorizo, emmental, spaghetti, ratatouille,

Spaghetti

Haricots verts chapelure pizza (Sarran)

Croûte noire

Gouda

Croc' lait

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compotée caramel et pain d'épices

Mousse aux spéculoos

Crème vanille

SELF + PRIMAIRE

Spécialité du chef

Vege Végétarien

Des idées plein l'assiette

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior