



Menu de la semaine - Self


du lundi 22 au 28 mai 2017

MIDI




SOIR





**Lundi
22
mai**

Macédoine sauce mousseline / Concombre au yaourt
/Salade verte
☆
Gigot d'agneau au thym/Saucisse de Toulouse
Lentilles ménagère 
☆
Chèvre/Yaourt 
Compote de pomme



Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Poireaux au jambon
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt/ 
Poire au sirop


**Mardi
23
mai**

Betteraves crues  en salade/Salade mimosa
/Salade verte
☆
Couscous au poulet/Filet de hoki sauce curry
Semoule couscous 
☆
Camembert/Yaourt 
Melon

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Hachis de courgettes
au bœuf 
Blé  pilaf
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Pomme 


**Mercredi
24
mai**

Chou rouge en salade/ Terrine printanière
/Salade verte
☆
Andouillette sauce moutarde/Steak haché de veau
Purée 
☆
Edam/Yaourt 
Kiwi




Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Tarte ratatouille
Epinards hachés à la crème
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Compote de pomme


**Jeudi
25
mai**


Tomate mozzarella-basilic(huile olive 
Salade de haricots verts/Salade verte
☆
Sauté de veau Napolitain /Boulettes de bœuf 
Gnocchi au pistou
☆
Kiri/Yaourt 
Panacotta vanille- fruits rouges

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Purée de céleri
☆
Faisselle/Petit suisse/Yaourt 
Banane

**Vendredi
26
mai**

Carottes râpées  /Salade boulgour  citronnée
/Salade verte
☆
Raviolis sauce blanche / Saumon à l'oseille
Champignons à la crème
☆
Tome des Pyrénées/Yaourt 
Fraises

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Bœuf façon carbonade
Flageolets au jus
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Melon


 Produit issu de l'agriculture biologique



 Produit local

 Fait dans
nos cuisines Cuisiné chez nous

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.


Samedi
27
mai

Salade Camarguaise/ Salade folle
/Salade verte
☆
Cuisse de pintade aux petits oignons/ Dos de colin
Provençale
Brocolis au gratin
☆
Cantal/Yaourt 
Nectarine

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Œuf poché à la tomate
Polenta 
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Pomme cuite

Dimanche
28
mai

Salade Soissonnaise / Jambon de volaille
/Salade verte
☆
Sauté de porc aux olives/ Brochette de volaille
Aubergines à l'Italienne
☆
Bleu/Yaourt 
Cake à l'orange

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Moules à la crème
Riz créole
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Pêche