



Menus du mois



MENUS DU 6 AU 31 MAI 2024

PRINTEMPS

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 6

Betteraves vinaigrette bio
Filet de poisson pané
Coquillettes bio
Yaourt local bio
Fruit de saison bio

Mardi 7

Légumes à la croque bio
Sauté de volaille
Gratin de courgettes fraîches bio
Crêpe artisanale au sucre

Jeudi 9

FERIE

Vendredi 10

FERIE

Lundi 13

Radis bio beurre
Saucisse de Strasbourg
Frites
Fromage blanc aux fruits

Mardi 14

Carottes râpées bio
Pilon de poulet sauce barbecue
Brocolis persillés bio
Reblochon IGP
Eclair

Jeudi 16

Œuf dur mayonnaise
Rizotto aux légumes bio
Parmesan IGP
Fruit de saison bio

Vendredi 17

Salade verte bio féta et maïs
Carbonade de bœuf
Carottes Vichy fraîches bio
Crème Anglaise
Brownie maison

Lundi 20

FERIE

Mardi 21

Concombres vinaigrette bio
Courgette farcie
Blé
Fromage blanc BIO
Fruit de saison bio

Jeudi 23

Guacamole et salade verte
Faritas au poulet
Fromage râpé
Fruit de saison bio

Vendredi 24

Tomate mozzarella
Escalope de porc label rouge
Gratin de choux-fleurs
Carotte cake maison

Lundi 27

Nems
Nouilles chinois sautées aux légumes
Suisse aux fruits
Fruit de saison bio

Mardi 28

Taboulé bio
Boulette de bœuf sauce tomate
Haricots verts persillés bio
Comté AOP
Crumble aux pommes et spéculos

Jeudi 30

Quiche lorraine maison
Filet de poisson frais
Epinards bio à la crème
Banane bio
sauce chocolat

Vendredi 31

REPAS REUNIONNAIS
Accras de morue
Rougail saucisse
Riz créole bio
Lait bio à la vanille
Mangue ou ananas

■ Crudités et cuitités ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

