



Le menu de la semaine

semaine 24 - du 4 au 8 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF'	
Carottes râpées Penne du soleil Chou fleur sauce aurore Salade impériale	Taboulé Pamplemousse Pâté de campagne Friand au fromage	Mousse de tomate et fromage frais Avocat crevettes Salade verte	Melon au jambon Tomate à la féta Nems Rillettes de saumon	Betterave Salade piémontaise Radis rose Concombre
***	***	***	***	***
Chipolatas Filet de cabillaud sauce vierge	Spaghetti bolognaise Rôti de dinde au pesto	Carré de porc fumé Tarte à l'oignon	Steak haché Beignet de poisson	Filet de colin tapenade Sauté de veau aux olives
***	***	***	***	***
Courgettes sautées Lentilles	Spaghetti Brocoli	Fenouil braisé Pommes campagnardes	Haricots verts Penne au beurre	Purée Gratin de chou fleur
***	***	***	***	***
Gouda Tomme blanche Camembert Yaourt nature sucré	Edam Croûte noire Fraidou Yaourt nature sucré	Buche de chèvre Brie Yaourt nature sucré	Saint Albray Yaourt nature sucré	Mimolette Bleu Comté Yaourt nature sucré
***	***	***	***	***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Poire au chocolat Mousse crunch Barre bretonne	Ronde de yaourt aux fruits Smoothie framboise Beignet aux pommes Fruit de saison	Ananas frais Fruit de saison	Pudding aux raisins Flamby Fruit de saison	Salade de fruits Riz au lait "maison Pomme au four Fruit de saison