



MENU

CONCOURS



DU 15 AU 19 AVRIL 2019

Semaine 16	Déjeuner	Dîner
Lundi 15/04/19	<i>Salade maritime – Pâté marmite</i> <i>Pomelos et Melon</i> <i>Steak frais Bio</i> <i>Epinards Bio</i> ou <i>Pâtes Bio</i> Salade – <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Glace</i> ou Cocktail de fruits Assortiment de fruits	<i>Tomates – Concombre</i> <i>Pomelos et Melon</i> <i>Merguez</i> <i>Purée</i> ou <i>Carottes Bio</i> Salade – <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Laitages Bio et petits gâteaux</i> Assortiment de fruits
Mardi 16/04/19	<i>Carottes râpées – Sardines</i> <i>Pomelos et Melon</i> <i>Côte de porc Bio</i> <i>Haricots verts Bio</i> ou <i>Lentilles Bio</i> Salade – <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Paris-Brest</i> ou Liégeois ou Petit suisse nature Assortiment de fruits	<i>Taboulé</i> <i>Melon et pomelos</i> <i>Wings de poulet</i> <i>Gratin dauphinois</i> Salade - <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Fromage blanc fruité Bio</i> ou Riz au lait Assortiment de fruits
Mercredi 17/04/19	<i>Riz niçois – Salade strasbourgeoise</i> <i>Melon et pomelos</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Semoule Bio</i> ou Ratatouille Salade - <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Compote Bio</i> - <i>Laitages Bio</i> Assortiment de fruits	<i>Tomates – Maïs - Mâche – jambon</i> <i>Melon</i> <i>Spaghetti bolognaise</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Glace</i> ou Crème Assortiment de fruits
Jeudi 18/04/19	<i>Salade Rigoletto</i> <i>Melon et pomelos</i> <i>Filet de caille au miel</i> <i>Poêlée de courgettes Bio</i> ou <i>Blé Bio</i> Salade - <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Flan nappé caramel</i> ou Riz au lait Assortiment de fruits	<i>Œuf mayonnaise – Concombre à la crème</i> <i>Pomelos et Melon</i> <i>Saucisse de volaille Bio</i> <i>Poêlée de légumes Bio</i> ou Salsifis Salade - <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Crème vanille</i> ou chocolat Assortiment de fruits
Vendredi 19/04/19	<i>Riz niçois - Surimi</i> <i>Melon et pomelos</i> <i>Colin au beurre citronné</i> <i>Pommes vapeur</i> ou Garniture de céleri Salade - <i>Fromages Bio</i> ou <i>Yaourt Bio</i> <i>Compote Bio coupelle</i> ou Panacotta MAISON Assortiment de fruits	Repas froid (réservation)

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.