

Menus Avril/Mai 2021




Version 2 du 19/04/2021





Lundi 26

Menus libre




Lundi 3 mai

Betteraves 
 Emincés de bœuf
Crozet au sarasin 
 Chèvre la bajocasse
Banane 



Lundi 10 mai

Concombre 
 Sauté de porc
Carottes à la crème 
 Yaourt fermier à la fraise





mardi 27

Carottes rapées 
Rôti de porc 
Semoule 
 Suisse nature
 Cocktail au sirop



Mardi 4 mai

Salade de pommes de terre
Sauté de Poulet 
 Haricots verts
 Pavé d'Isigny
Fruit de saison n°4 




Mardi 11 mai

Salade de quinoa au thon 
Dahl de lentilles 
 Riz 
Camembert 
Glace de la haizerie




Jeudi 29

Salade de haricots beurre
 CheeseBurger
Salade verte 
Yaourt fermier à la vanille 

Jeudi 6 mai

Salade Mexicaine 
Tortis 1/2 complète 
sauce tomate aux légumes
 Fromage rapé
Fromage blanc fermier 

Vendredi 30

Salades de lentilles/ feta 
Riz 
Poêlée de légumes façon tajine 

Gateau chocolat courgette
 (Crème anglaise)



Vendredi 7 mai

Salade tomate/maïs/emmental
 Merguez de porc de la trappe
 Pommes rosti

Pudding

*La viande bovine servie est
 née, élevée et abattue en France*

Recette proposée par Alysée M de Subles

RG