











Semaine du 6 au 10 mai 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cervelas vinaigrette Cake aux deux fromages 	Œufs durs sauce cocktail Salade composée aux noix		Duo de concombre et maïs Coquillettes sauce cocktail 	Salade de lentilles bûchette et miel Iceberg à la vinaigrette du terroir
Saucisse fumée  Filet de merlu à l'oseille	Penne à la bolognaise Colin à la bordelaise 		Sauté de bœuf à la provençale Jambalaya 	Filet de colin meunière et citron  Côte de porc aux champignons
Haricots blancs à la bretonne Carottes laquées	Choux-fleurs en gratin Penne		Haricots verts Riz créole	Piperade Boullgour pilaf
Croûte noire Yaourt nature sucré	Petit moulé Yaourt nature sucré		Fondu Président Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Edam
Compote de poires Liégeois au chocolat Fruit de saison 	Fruit de saison Cake au citron Entremets à la vanille		Beignet au chocolat et noisettes Flan nappé au caramel  Fruit de saison	Fruit de saison Gaufre fantasia  Entremets à la pistache

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine