

Menu du 20 au 24 mai 2019



<i>Lundi</i> <i>20</i> <i>mai</i>	Carottes râpées, céleri rémoulade, betteraves vinaigrette, Cabillaud sauce aurore, Riz pilaf, poêlée de courgettes, Yaourt nature bio local , Yaourt rigolo, yaourt aux fruits, fruit.
<i>Mardi</i> <i>21</i> <i>mai</i>	Tomates vinaigrette, concombre et féta, salade bucheronne, Escalope de poulet façon basquaise, poisson du jour, Petits pois carottes, ratatouille, Fromage, Fromage blanc aux fruits rouges ou à la mangue, fruit.
<i>Mercredi</i> <i>22</i> <i>mai</i>	Crudités, Pépites de poulet, coquillettes bio, Yaourt nature bio local , Crème dessert, fruit.
<i>Jeudi</i> <i>23</i> <i>mai</i>	Salade soja crevettes, concombre façon bulgare, duo carottes - céleri, Estouffade de bœuf, poisson du jour, Haricots beurre, céleri et carottes rôtis, Yaourt nature bio local , Cake italianoo, Bahia ananas, fruit.
<i>Vendredi</i> <i>24</i> <i>mai</i>	Salade club, salade cœur de palmier, maquereaux moutarde, Pates carbonara, poisson du jour, Tomates provençales, Fromage, Compote de pommes ou pommes abricots, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

