







MENUS du 18/05/26 au 22/05/26

Déjeuner



LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Tartine de Neufchâtel rôti au miel Salade composée du Golf	Perles de blé au surimi Saladbar : Carottes râpées, poireau vinaigrette, radis roses, pastèque, tomate, salade verte	Salade de chou blanc aux pommes et noix Salade composée du Golf	 Assiette anglaise / pâté en croûte Salade printanière au cheddar Cocktail de crevettes	Nem de poulet Salade composée du Golf
Boulette de bœuf Tajine de légumes et céréales	Poulet basquaise Poisson sauce crème	Coq au vin	Fish and Chips -sauce aux herbes Irish stew (ragoût de bœuf)	Rôti de porc sauce cidre Langue de bœuf sauce piquante
Semoule Tomate provençale	Riz Poêlée-aubergine-courgette-poivron	Carottes nouvelles Gnocchis	Frites «Tian» de légumes	Purée Chou romanesco
Fromage	 *Fromage AOP	Laitage	 *Yaourt nature Bio	Fromage
Crème aux œufs caramel  Fruit frais	 *Fruit nature Bio	Coupe banane chocolat Fruit frais	Carrot cake  Fruit frais	Yaourt fermier aux fruits Fruit frais

Dîner

Céleri rémoulade Quiche au thon Salade composée Compote de pomme et biscuit Fruit frais	Terrine de campagne Emincé de dinde sauce normande Pâtes haricots verts Yaourt à la vanille Fruit frais	Pastèque Moussaka Salade grecque Fromage blanc au miel Fruit frais	Salade de tomate Steak haché Poêlée campagnarde Crème au chocolat Fruit frais
---	---	--	---

*Fruits, légumes, *produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de nécessité

