

Menu du 18 au 22 mai

Macédoine mayonnaise

Assiette de crudités
Pâté de campagne

Poulet sauce montboissier

Boudin noir aux pommes

Purée

Jeunes carottes saveur
Antillaise

Fromage blanc

Carré de l'Est
St Moret
Yaourt nature

Fruit de saison

Compote de pêches
Entremets au café
Glace au chocolat

Friand au fromage

Betteraves vinaigrette
maison
Salade méridionale

Côte de porc aux olives

Spaghetti à la bolognaise

Choux-fleurs persillés

Spaghetti

Fraidou

Camembert
Saint Paulin
Yaourt nature

Fruit de saison

Ananas au sirop
Flan à la vanille
Pain d'épices



Club sandwich

Pain de légumes
Salade verte aux croûtons

Fish and chips

Fricassée de foies de
volaille

Frites country

Haricots beurre en
persillade

Fondu Président

Cantal jeune
St Moret
Yaourt nature

Fromage blanc speculoos lemon curd

Cake surprise
Fruit de saison
Pêche au sirop

Concombre vinaigrette maison

Acras à la morue
Salade de papillons au
pisto

Oeufs frites à l'andalouse

Saucisse de Toulouse

Pêlé mêlé provençal

Blé pilaf

Coulommiers

Brie
Tartare ail et fines herbes
Yaourt nature

Gâteau au caramel

Compote de poires
Fruit de saison
Yaourt aux fruits