

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI
02
Mai

Carottes râpées
vinaigrette



Poulet sauce mimolette
Tarte aux 3 fromages

Riz créole

Céleri braisé

Tomme blanche

Compote pommes
bananes

MARDI
03
Mai

Salade de pommes de
terre

Beignet calamar

Poêlée du jardin

Boulgour pilaf

Coulommiers

Entremets caramel

JEUDI
05
Mai

Salade du maraîcher
feuille de chène, concombre,

Œufs durs béchamel



Chou-fleur persillés

Purée de pommes de terre

Fraidou

Cake à la
noix de coco

VENDREDI
06
Mai

Saucisson à l'ail fumé



Filet de colin
meunière et citron

Flan d'épinards

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Végétarien



Origine
France



Vergel
EcoRespon



Ce menu est cuisiné par
le chef **NERIS FREDERIC**
et son équipe

Self Adèle de Trenquelléon

MATERNELLE

elior



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 02
Mai

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte aux croûtons

Rougail de saucisse fumée

Poulet sauce mimolette

Tarte aux 3 fromages

Riz créole

Céleri braisé

Tomme blanche

Cotentin

Yaourt nature sucré

Flan chocolat

Compote pommes bananes

MARDI 03
Mai

Salade de pommes de terre

Rillettes de sardines à la tomate

Sauté de bœuf aux carottes

Beignet calamar

Poêlée du jardin

Boulgour pilaf

Fromage blanc

Petit moulé ail et fines herbes

Coulommiers

Salade de fruits à la grenadine

Entremets caramel

MERCREDI 04
Mai

Céleri rémoulade

Rôti de dinde au jus

Tortellini sauce bleu

Torti tricolores

Petit moulé noix

Yaourt nature sucré

Pêche à la crème

JEUDI 05
Mai

Salade du maraîcher

feuille de chêne, congombre,
Salade de pâtes
poivrons sauce chèvre

Oufs durs béchamel

Filet lieu sauce aurore

Chou-fleur persillés

Purée de pommes de terre

Fraidou

Brie

Yaourt nature sucré

Cake à la noix de coco

Corbeille de fruits Bio *Plat BIO*

VENDREDI 06
Mai

Haricots verts au maïs

Saucisson à l'ail fumé

Filet de colin meunière et citron

Semoule aux lentilles et maïs

Flan d'épinards

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Petit moulé noix

Corbeille de fruits

Petit pot vanille chocolat

Produits locaux

Nouveauté

Spécialité du chef

Végétarien

Pêche responsable

Origine France

Verges EcoRespon

Self Adèle de Trenquelléon

Ce menu est cuisiné par
le chef NERIS FREDERIC
et son équipe

