

Menu de Mai 2023

(*sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	01 AU 05 MAI	08 AU 12 MAI	15 AU 19 MAI	22 au 26 MAI
LUNDI	FÉRIÉ	FÉRIÉ	SALADE DE TOMATES PAUPIETTES DE VOLAILLE *Crêpes au fromage PETITS POIS MORBIER - COMTE QUATRE-QUART	SALADE DE CŒUR DE BLE (tomates-basilic-olives-thon) SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE HARICOTS VERTS PETIT SUISSE CERISES
MARDI	RADIS (beurre et sel) AIOLI PROVENÇAL (poisson, carottes, brocolis et sauce aioli) POMME DE TERRE BRIE-TOMME GRISE GLACE	VEGETARIEN SALADE MEXICAINE (haricots rouges, riz, maïs, poivrons verts, tomates, oignons rouges, olives noires et vinaigrette au cumin) QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE BLANC ROSE DES SABLES	BETTERAVE CHIOGGA RAVIOLIS AU BŒUF SAUCE TOMATE *Ravioli fromage CAMEMBERT - EDAM BEIGNET AUX POMMES	VEGETARIEN PIZZA 3 FROMAGES (mozzarella-mimolette-emental) DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI SAINT MORET COCKTAIL DE FRUITS
JEUDI	HARICOTS VERT EN VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS *pané du fromager POMMES NOISETTES KIRI FRUITS DE SAISON	SALADE CESAR (salade verte, parmesan, croûtons, blanc de poulet, sauce mayonnaise citronnée aux anchois) LASAGNES BOLOGNAISES *Lasagnes végétariennes ABONDANCE -MIMOLETTE FRUITS	FÉRIÉ ASCENSION	FLAN DE COURGETTES-CHÈVRE COUSCOUS GARNI (Semoule bio, merguez, poulet, légumes) *Couscous de la mer YAOURT FRUITS
VENDREDI	VEGETARIEN FEUILLETÉ AU CHÈVRE NUGGET'S DE BLÉ COURGETTES COMPOTE SABLÉ	MACEDOINDE DE LÉGUMES ROTI DE PORC *poisson TOMATES PROVENCALES PETIT SUISSE TARTELETTE PRALINE	PONT ASCENSION	RADIS-BEURRE ½ SEL POISSON DU MARCHÉ JULIENNE DE LÉGUMES CANTAL - BRIE ROULÉ AU NUTELLA



Fait Maison



Local



Produit label rouge *plats de substitution

Bon Appétit !

Reyrieux le 04/04/2023