



Menu De la semaine

Du 16 au 20 MAI 2022



REPAS DU MIDI

EGALIM

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Entrée Pâté de campagne Salade de pommes de terre et cervelas Friand au fromage Salade verte au thon</p> <p>Plat Emincé de dinde au lait de coco Sauté de porc à la niçoise</p> <p>Garniture Frites Haricots verts persillés</p> <p>Produit laitier Yaourt nature</p> <p>Dessert Compote de pommes Mousse au chocolat Fruits Plateau de yaourts</p>	<p>Entrée Carottes râpées mimosa Pomelo Rillettes de porc Crêpes au fromage</p> <p>Plat Filet de lieu noir Poisson pané</p> <p>Garniture Blé à la tomate Fondue de poireau</p> <p>Produit laitier Yaourt nature</p> <p>Dessert Riz au lait Plateau de yaourts Crème dessert bio au chocolat Fraises</p>	<p>Entrée Champignons à la grecque</p> <p>Plat Côte de porc grillée</p> <p>Garniture Ratatouille</p> <p>Produit laitier Yaourt nature</p> <p>Dessert Fruits</p>	<p>Entrée Salade verte au thon Macédoine de légumes à la mayonnaise Sandwich poulet et jambon Melon</p> <p>Plat Cuisse de poulet rôtie Travers de porc laqué au miel gingembre Omelette</p> <p>Garniture Tagliatelles de galette de sarrasin</p> <p>Produit laitier Yaourt nature</p> <p>Dessert Crumble pommes et fruits rouges Plateau de yaourts Fruits Mangue</p>	<p>Entrée Salade verte aux gésiers confits Avocat surimi sauce cocktail Wrap avocat et saumon fumé Pastèque</p> <p>Plat Pintade rôtie et son jus Steak haché</p> <p>Garniture Pâtes fusilli bio Epinards à la crème</p> <p>Produit laitier Plateau de fromages camembert/gouda/anjou</p> <p>Dessert Cône glacé Œufs au lait Ananas Yaourt bio à la fraise Fruits</p>



REPAS DU SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Entrée Melon</p> <p>Plat Paupiette de porc sauce tomate</p> <p>Garniture Haricots verts persillés</p> <p>Produit laitier Plateau de fromages camembert/gouda/anjou</p> <p>Dessert Cake sucré</p>	<p>Entrée Pastèque</p> <p>Plat Escalope de dinde viennoise</p> <p>Garniture Pâtes</p> <p>Produit laitier Plateau de fromages camembert/gouda/anjou</p> <p>Dessert Fruits</p>	<p>Entrée Salade Mancelle</p> <p>Plat Brochette de dinde grillée</p> <p>Garniture Courgettes sautées</p> <p>Produit laitier Yaourt nature</p> <p>Dessert Salade de fruits</p>	<p>Entrée Pastèque</p> <p>Plat Poisson saumon</p> <p>Garniture Lentilles paysannes</p> <p>Produit laitier Plateau de fromages camembert/gouda/anjou</p> <p>Dessert Fruits</p>

Pour un repas équilibré, il te faut sur ton plateau :

- 1 CRUDITÉ ou 1 CUIDITÉ
- 1 PROTÉINE
- 1 FÉCULENT
- 1 LAITAGE



Le Principal
M.LE VERGE
La Gestionnaire
Mme BLIN
L'infirmière
Mme VINSONNEAU