


# MENUS du 14 au 18 mai 2018

sem N° 20



	DEJEUNER	DINER
 <b>LUNDI</b> 14	Champignons à la grecque Steak haché VBF Purée de pommes de terre St Paulin ou Lait mélange Compote de pommes saveur biscuitée	Quiche lorraine ou tarte au fromage Filet de colin pané Epinards à la crème Salade verte Fromage blanc aux fraises
<b>MARDI</b> 15	Crème de foie Lapin au miel et au citron Haricots verts Camembert ou tomme noire Yaourt aux fruits	Carottes aux petits raisins Nuggets de filet de poulet Semoule aux épices du monde Vache qui rit <b>Pomme</b>
<b>MERCREDI</b> 16	Feuilletés au fromage Cuisse de canette Ratatouille niçoise Panna cotta aux fruits jaunes (maison) <b>Kiwi</b>	Salade verte à l'avocat, maïs et lardons Rôti de porc Coquillettes Tomme noire Liégeois chocolat
<b>JEUDI</b> 17	Salade de chou au fromage, pomme et jambon Paëlla de la mer Saint Nectaire ou morbier Salade de fruits	Nems et salade verte Sauté de dinde Côtes de blettes gratinées Tomme grise Crème vanille ou pistache
<b>VENDREDI</b> 18	Salade Chopska (concombre, tomates et feta) Emincé de poulet aux poireaux et pommes de terre Yaourt nature ou bio Eclair café ou chocolat	

Talbot Fruits  
Chanteloup

SARL Les vergers  
des Kiwis  
La Tessoualle

**circuit court**

*sous réserve de modifications et des approvisionnements*

VBF: viande bovine française