



MENU DU MOIS DE MAI 2022



Menus à thème du mois : Le rouge



LUNDI

- Salade momilette
- Boulette de pois chiche
- Ratatouille
- 2 - Brie
- Paris Brest



MARDI

- Macédoine de légumes et thon
- 3 - Rougail saucisse
- Riz sauvage
- Gruyère
- Mousse à la framboise

MERCREDI

- Tomate vinaigrette
- Joue de porc confite
- Lentilles à la paysanne
- 4 - Saint Paulin
- Salade de fruits

JEUDI

- Terrine de poisson
- Boulette de bœuf scc tomate
- Semoule orientale
- 5 - Camembert
- Gâteau au yaourt

VENDREDI

- Salade Tourangelle (rillons, Sainte Maure)
- Filet de daurade scc crevettes
- 6 - Pomme de terre vapeur
- Yaourt aux fruits

- Radis beurre
- Spaghettis bolognaise
- 9 - Saint Paulin
- Glace fraise



- Salade de hareng, pomme de terre
- 10 - Sauté de canard
- Gratin de courgette
- Tome blanche
- Pomme

- Concombre à la crème
- Steak haché scc poivre
- 11 - Frites
- Vache qui rit
- Tarte aux pommes

- Carotte rapées
- Tartiflette végétarienne
- Salade verte
- 12 - Crème dessert vanille



- Rillettes de poulet
- Marée fraîche scc oseille
- 13 - Blé
- Sainte Maure
- Mangué au sirop

- Salade coleslaw rose
- Poulet rôti
- 16 - Frites
- Saint Nectaire
- Brugnons

- Tomate vinaigrette
- Bœuf carottes
- 17 - Tome blanche
- Banane

- Céleri rémoulade
- Omelette pomme de terre, oignons
- 18 - Salade verte
- Saint Nectaire
- Flamby



- Fond d'artichaut vinaigrette
- Lasagne
- 19 - Salade verte
- Fraise au sucre

- Pâté en croute Richelieu
- Poisson pané frais
- 20 - Haricots verts
- Fromage blanc
- Gâteau à la fraise

- Filet de sardine (beurre)
- Paupiette de veau
- 23 - Petits pois carottes
- Sainte Maure
- Eclair au chocolat

- Méli-mélo aux 5 légumes
- Coquillettes et choux fleurs à la crème d'ail
- 24 - Baba savarin



- Salade verte
- Hachis parmentier
- 25 - Emmental
- Tarte aux poires bourdaloue

26 FERIE

27 PONT

- Salade verte
- Chili con carne
- 30 - Riz sauvage
- Brie
- Melon

- Piemontaise au saumon
- Filet mignon de porc scc moutarde à l'ancienne
- 31 - Haricots verts
- Fraise au sucre



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements. Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.