

MAI 2019

Modifications possibles selon l'arrivage des produits

Bleu = tous les produits en conserve et congelée

Noir = tous les produits frais et préparation Nadine

CHAQUE MOIS JE PROPOSE UN MENU A THÈME

<p>Lundi 6</p> <p>Potage étoilé Steak haché de boeuf Flan de courgettes maison Emmental BIO Liégeois café</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Duo de Carottes et céleri Nuggets à l'emmental Coquillettes au beurre Yaourt aromatisé Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 9</p> <p>Sardine citron Escalopes de veau Jardinière de légumes Poire au chocolat noir Petit sablées</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Rillettes de canard Rôti de dinde au four Ratatouille maison Bûche de chèvre Fruits de saison</p>
<p>Lundi 13</p> <p>Tomate mozzarella Saucisse porc grillé Lentilles verte Cantal Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 14</p> <p>Quiche aux légumes maison Escalopes de dinde Haricots verts Bio persillées Cocktail de fruits tropicaux Biscuits</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Salade verte et dés de fromage Pilon de poulet rôti Frites de patate douce Tome grise Flan caramel</p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Cœurs de palmiers vinaigrette Filet de colin sce hollandaise Riz basmati Petit suisse Banane</p>
<p>Lundi 20</p> <p>Feuilleté chèvre et salade verte Moussaka Brie Petits pots de Glace</p>	<p>Mardi 21</p> <p>Menu à thème du Quercy</p> <p>Salade Quercynoise Côtes d'agneau grillées Haricots blanc façon grand-mère maison Fraises du Quercy au jus Masse pain</p>	<p>Jeudi 23</p> <p>Potage vermicelle Rouelle de porc au herbes Choux fleur BIO braisé Camembert Ananas frais</p>	<p>Vendredi 24</p> <p>Asperges sce blanche Poissons pané citron Semoule aromatisé Fromage blanc Compote</p>
<p>Lundi 27</p> <p>Rillettes de thon Lasagnes maison Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Salade de pâtes Côte de porc à la moutarde Carottes vichy Plateau de fromage Cerises</p>		

