



















MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 2 MAI AU 14 MAI 2022

SEMAINE DU 2 MAI AU 7 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
<p>Ceufs durs au thon mayonnaise</p>  <p>Pané de poisson Lentilles  Barre pâtissière et yaourt</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Gratin de pâtes végétarien</p> <p>Petits suisses aux fruits </p>	<p>Salade de perles au crabe</p>  <p>Haché de veau en sauce Haricots verts persillés Mimolette Fruit</p>	<p>Concombre au fromage frais Aiguillettes de volaille panées Poêlée de légumes Fromage blanc fermier sucré Macaron</p>	<p>Taboulé</p>  <p>Rôti de bœuf Petits pois au jus  Tomme fermière  Fruit</p>	<p>Andouille de Guéméné</p> <p>Chipolatas Pomme vapeur</p> <p>Gervitas</p> <p>Compote </p>

SEMAINE DU 9 MAI AU 14 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
<p>Tomates mozzarella</p> <p>Sauté de porc au miel et moutarde</p> <p>Pâtes  Compote poire </p>	<p>Rillettes de canard </p> <p>Volaille rôtie fermière  Flageolets </p> <p>Yaourt sucre de canne </p>	<p>Salade Marco Polo</p> <p>Escalope de porc marinée</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Pomelos Hachis parmentier </p>  <p>Pana cotta framboise </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Dos de poisson sauce citronnée Boulgour </p> <p>Pavé d'affinois Fruit</p>	<p>Coquille de poisson</p>  <p>Cuisse de poulet rôtie Légumes du soleil Camembert Fruit</p>

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

Les menus sont actuellement modifiés suite aux nouvelles mesures sanitaires en vigueur.

MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 16 MAI AU 21 MAI 2022

SEMAINE DU 16 MAI AU 21 MAI					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Cordon bleu</p>  <p>Pois cassés   Mousse chocolat </p>	<p>Blinis de betterave et fromage frais  </p> <p>Saucisse de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de foie </p> <p>Jambon braisé</p> <p>Chou fleur à la béchamel </p> <p>Pomme au four </p>	<p>Rillettes de sardines </p>  <p>Boules de bœuf à la tomate   Semoule  Kiwi</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Émincé de porc au curry   Lentilles  </p> <p>Yaourt fermier à la vanille </p>	<p>Quiche lorraine</p>  <p>Paupiette de veau en sauce Champignons persillés</p> <p>Camembert Fruit</p>

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.