



Semaine du 22 au 26 Mai 2023

Menu Hispano américain

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Salade verte locale et maïs</u>	<u>Salade de betteraves locales</u>		<u>Guacamole et chips de maïs</u>	<u>Concombre local en rondelles</u>
Entrée 2	<u>Radis locaux et beurre</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>		<u>Gaspacho de tomate</u>	<u>Courgettes râpées locales et ciboulette</u>
Plat protidique	Sauté de porc local sauce au thym (*)	Thon à la tomate et basilic		Chili con carne et riz BIO (bœuf charolais, haricots rouges, tomate, carottes, oignon, poivron, épices)	Couscous de légumes (légumes couscous, semoule, pois chiches, pulpe de tomates, raisins secs, fèves) (plat complet)
Plat protidique	<u>Cordon bleu</u>	Dés de poisson PMD sauce crème herbes		Tortilla de pdt locales (plat complet végétarien)	blé <u>Nuggets de fromage</u>
Garniture 1	Ratatouille à la niçoise (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)	Pâtes locales		/	Purée de carottes (pdt locales)
Garniture 2	Courgettes locales sauce béchamel	Boullgour BIO		<u>Salade verte BIO</u>	Légumes couscous et semoule (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)
Produit laitier	Fromage fondu Vache Picon	<u>Fromage blanc local et sucre</u>		Fromage frais fraidou	Yaourt aromatisé
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	<i>Saint Paulin</i>		<u>Yaourt nature local et sucre</u>	Fromage frais petit cotentin
Dessert 1	Muffins vanille au pépites de chocolat	Kiwis		Crème dessert saveur vanille	Mister freeze
Dessert 2	Muffins tout chocolat	Pomme		Crème dessert chocolat	Mister freeze