



MENUS STANDARDS

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI	JEUDI 6	VENDREDI 7
POMELO	SALADE ICEBERG	SALADE FARANDOLE		Entrée de table. SALADE VERTE
				
FILET DE HOKI SAUCE OSEILLE	FAJITAS VEGETARIENNE	ROTI DINDE SAUCE POIVRONNADE	CARBONARA AU PARMESAN	Portages : BLANQUETTE DE DINDE
				& 
HARICOT VERT POMME DE TERRE	LEGUMES TEX MEX	POMME RISSOLEE	COQUILLETTE SEMI-COMPLÈTE 	BLE CONCASSÉ AU GRAS ET AUX ÉPICES
				
				Rôt : PÂTE DE CAMPAGNE
				Sauce de table : ORANGE 
				
YAOURT BASQUE FRAISE	YAOURT PULPE 	LIEGEOIS CHOCOLAT	KIWI 	

MENUS STANDARDS

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI	JEUDI 27	VENDREDI 28
BETTERAVE ET MAÏS 	ROULÉ AU FROMAGE	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE  MIMOLETTE	 CONCOMBRE
SAUTÉ DE POULET SAUCE ANANAS	AXOA DE VEAU 	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE	FUSILLI SEMI- COMPLÈTE  RATATOUILLE LENTILLE	PAELLA POISSON CHORIZO
BEIGNET DE CHOU FILUR	CAROTTE VICHY 	HARICOT VERT ET POMME DE TERRE		
SAINT-PAULIN 	SAINT-NECTAIRE 		PARMESAN RÂPÉ	CROC-LAIT
ORANGE 	KIWI 	YAOURT FRAISE 	PURÉE DE POMME	MILLE-FEUILLE

Fil conducteur des menus à thème de cet année :
LA MACHINE A VOYAGER DANS LE TEMPS ET LES SAVEURS

Nous repartons explorer l'époque de la renaissance, qui comme son nom l'indique, était une période de renouveau dans de nombreux domaines !

A cette époque, les usages de table étaient différents et l'ordre des plats servis suivait d'autres règles... Nous vous proposons de l'expérimenter en dégustant ce menu spécial !

LOGOS : Sud-Ouest 
Agriculture biologique 
AOP 

IGP 

Bon appétit !