

# MENUS\* DES FOYERS RESTAURANTS ET PORTAGES A DOMICILE



Lundi 5		Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Samedi 10
JOUR FERIE		Potage au potiron	Salade verte	Tarte au fromage	Salade façon niçoise	Pâté de campagne
		Lasagnes au pesto	Merguez agneau et bœuf		Goulache de bœuf	Steak haché de veau
			Boulgour pilaf			Pommes boulangère
		Banane	Edam	Petit suisse aromatisé		Bûche de chèvre
Lundi 12		Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17
 Aux segments d'agrumes	Salade verte – Mais – Tomates cerises	Asperges blanches mayonnaise	Salade de pépinette	Crêpes au fromage	Radis beurre	
Quenelles au gratin	Hamburger steak haché	Blanquette de poisson	Gigot d'agneau	Pois chiches sauce tomate	Andouillette	
Petit pois	Potatoes	Riz pilaf	Chou Romanesco	Carottes persillées	Frites	
Saint Paulin	Cheddar	Faisselle				
Donut's au chocolat	Cubes d'ananas	Poire		Cubes de mangue	Mousse au chocolat	
Lundi 19		Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
Salade de lentilles		Salade de riz	Accras de morue	Salade de haricots verts	Rillettes du Mans	
		Rôti de porc		Rôti de dinde au jus	Cuisse de poulet rôti	
Ratouille type brunoise	Pâtes au beurre	Epinards en gratin	Purée de pommes de terre et brocolis		Poêlée campagnarde	
	Yaourt nature		Fromage blanc nature au lait entier	Fromage blanc aromatisé	Fromage de chèvre	
Kiwi		Paris Brest		Orange	Pâtisserie	
Lundi 26		Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 1er mai
	Salade verte dés de fromage	Taboulé + persil	Salade de haricots verts		Quiche Lorraine	
Pané tomate mozzarella	Lentilles aux oignons		Sauce au thon		Cordon bleu	
Poêlée de carottes jaunes, oranges et panais	Beignet de chou fleur	Purée de courge		Flageolets au jus	Haricots plats persillés	
	Petit suisse nature sucré	Emmental		Camembert	Gruyère	
Eclair au chocolat		Ile flottante	Poire	Purée de fruit	Fruit de saison	

## LEGENDE :



Viande de France

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux Ou circuits courts

Autres produits labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...