

MENUS MAI 2018

CLEA (P) E6



Menus élaborés par
notre diététicienne

Semaine du 7 au 11 Mai 2018

Lundi Menu Histoire

"Terrine aux 3 légumes sauce *Mousquetaire*"
"Fricassée de dinde façon *Moyen Âge*" (marinée
aux épices gingembre et miel)
"Pommes de terre *Renaissance*" (pommes
duchesse)
Compote d'Antan (pomme cassis)
et Madeleine

Mardi



Jeudi



Vendredi

Semaine du 14 au 18 Mai 2018

Lundi

Carottes râpées au maïs
Sauté de dinde à la coriandre
Blé à la tomate
Emmental
Dés de poires au naturel

Mardi

Salade de riz méditerranéenne (riz, mozzarella,
tomate, thon, basilic)
Grillade de porc au paprika
Blettes au jus
Flan vanille
Benoitine

Jeudi

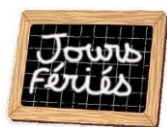
Salade maraîchère (haricots verts, julienne de
légumes, jambon)
Limande à l'aneth
Epinards à la crème
Brie
Cake maison aux pépites de chocolat

Vendredi

Tomate ciboulette
Steak haché frais fermier
Coquillettes
Fromage blanc sucré fermier
Fraises

Semaine du 21 au 25 Mai 2018

Lundi



Mardi

Betteraves rouges persillées
Escalope de dinde cordon bleu
Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé
Kiwi

Jeudi

Radis petit beurre doux AOP
Sauté de bœuf à la moutarde
Pôlée de carottes fraîches
Chèvre fermier
Eclair au chocolat

Vendredi

Macédoine mimosa
Moules marinières
Riz blanc
Edam
Nectarine

Semaine du 28 Mai au 1er Juin 2018

Lundi

Pépinettes au surimi (tomate, estragon)
Jambon frais braisé
Poêlée de brocolis
Yaourt nature sucré fermier
Banane

Mardi

Rillettes et cornichons
Sauté de poulet à l'indienne
Quinoa aux petits légumes
Fraidou
Pomme

Jeudi

Concombres à la ciboulette
Hachis Parmentier de bœuf maison
Salade
Camembert
Salade de fraises

Vendredi

Carottes râpées persillées
Poisson pané et citron
Haricots verts sautés
Tomme blanche
Clafoutis maison aux pêches