










Semaine du 15 au 21 mai 2017

La fête foraine

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de riz <i>(riz, olives vertes et noires, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalotes, persil, tomates)</i></p>	<p>Salade printanière  <i>(batavia, tomates, œufs, persil)</i></p> <p>Courgettes râpées au pistou </p>		<p>Carrousel de crudités  <i>(carottes, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</i></p>	<p>Salade coleslaw  <i>(chou blanc, carottes)</i></p> <p>Duo de concombre et maïs</p>
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>	<p>Poulet sauce mimolette </p>		<p>Hot dog </p>	<p>Filet de lieu sauce Nantua </p>
<p>Carottes rondelles persillées</p>	<p>Pennes</p>		<p>Pommes spycie </p>	<p>Brocoli à l'échalotte</p>
<p>Fromage blanc Fromage blanc cassonade</p>	<p>Fraidou St Moret</p>		<p>Emmental</p>	<p>Tomme blanche Brie</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Entremet au chocolat Flan à la vanille</p>		<p>Churros sucre glace </p>	<p>Fruit de saison</p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

