


Menus du 29 mai au 2 juin 2017

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de blé dor  (blé, tomates, cornichons, maïs, olives noires)</p> <p>Salade de lentilles (lentilles, oignons, persil)</p>	<p>Chou-fleur sauce aurore</p> <p>Carottes au curry</p>		<p>Salade coleslaw (chou blanc, carottes)</p> <p>Salade provençale  (batavia, tomates, poivrons, anchois)</p>	<p>Saucisson à l'ail  </p> <p>Œufs lilas betterave</p>
<p>Nuggets de volaille </p>	<p>Galopin de veau grillé </p>		<p>Jambon blanc et cornichons</p>	<p>Filet de lieu à la tapenade </p>
<p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Penne au beurre</p>		<p>Jardinière de légumes</p>	<p>Semoule</p>
<p>Gouda Emmental</p>	<p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p>		<p>Fraidou Cotentin</p>	<p>Petits Suisse nature Petits Suisse aux fruits</p>
<p>Crème vanille Crème caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Brownies aux noix maison  Grillé aux pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

