

MENU SCRAMBLE

du Lundi 16 Mai 2022 au Vendredi 20 Mai 2022

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Mercredi 18 Mai	Judi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
Assortiments d'hors d'oeuvres variées lundi	Petit déjeuner mardi	Petit déjeuner mercredi	Petit déjeuner jeudi	Petit déjeuner vendredi
Assortiments de charcuteries	Assortiments d'hors d'oeuvres variées mardi	Assortiments d'hors d'oeuvres variées mercredi	Assortiments d'hors d'oeuvres variées jeudi	Assortiments d'hors d'oeuvres variées vendredi
Sardine à l'huile	Assortiments de charcuteries	Fajitas de dinde à la mexicaine	Assortiments de charcuteries jeudi	Assortiments de charcuteries vendredi
Piccatas de dinde sauce moutarde	Maquereau à la moutarde	Coupe glacée	Maquereau au vin blanc	Steak haché grillé sauce echalote
Thon basquaise	Escalope de dinde à la crème	Fraises sucrées	Saumon au lait de coco	Rougail saucisses
Boles de picolat	Rôti de porc aux olives		Steak fromager	Potatoes burger
Tennessee chicken	Cheeseburger		Cuisse de poulet roti	Filet de colin pané - citron
Pizza aux légumes	Filet de merlu au beurre blanc		Boeuf Bio en carbonnade	Poêlée provençale courgette et tomates cerises
Aubergines à la Catalane	Gratin d'épinards au fromage de chevre		Poêlée Gersoise	Frites
Gnocchi	Pomme fondante		Coeur de ble	poelée de grenailles au romarin
Frites	Spicy potatos		Poêlée ratatouille	Riz pilaf
Coquillettes au beurre	Pâtes papillon		Macaroni au beurre	Emmental
Poêlée de haricots blancs cuisinés	Melange de cereales		Purée mousline	Camembert de campagne Président
Boulogour aux champignons	Yaourts de cerdagne		Biscuit	Melon charentais
Chavroux	Pasteque		Yaourt nature sucré BIO	
Saint Nectaire portion	Kiwi			
Pomme Gala				
Banane				
Salade verte au thon	Crudités	SALADE VERTE AU CHEVRE CHAUD	Crudités	
Boulettes de boeuf à la catalane	Saucisse catalane grillée	Cordon bleu de dinde au chaud	Steak haché sauce poivre	
Ebly	Purée mousline	Coquillettes au beurre	Gratin dauphinois	
Samos	Yaourt arômes de fruits	Cantal portion	Pik et Croq	
Kiwi	Banane	Salade de fruits	Ananas frais	