

# Au menu cette semaine - Déjeuner

Lundi  
de  
pentecôte

MARDI | 25  
Mai

## Œufs durs mayonnaise

Croquant de salade  
*Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*  
Duo de concombre et maïs

Friand au fromage

## Ravioli à la volaille

Sauté de porc  
Filet de cabillaud  
sauce champignons

Haricots verts

Penne

Fondu Président

Petit moulé

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO

Entremets caramel

Petit-beurre chocolat au lait

Fruits saison

Mercredi 26 mai

entrées du jour

Plats du jour

Laitages

Desserts du jour

JEUDI | 27  
Mai

## Salade printanière

*iceberg, emmental, tomate*  
Tomate mozzarella

## Salade piémontaise

*pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron*  
Betteraves

## Boeuf sauce stroganoff

Quenelles de brochet sauce  
Nantua

Nuggets de volaille

## Carottes à la ciboulette

Riz pilaf

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

Cotentin

## Cake à la vanille

Smoothie banane & fraise

Mousse chocolat au lait

Fruits saison

VENDREDI | 28  
Mai

## Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*  
Farfalle au pistou  
*farfalle, fromage, ail, basilic, tomate*  
Salade verte

Pâté de foie

## Stick de poisson pané

Poulet rôti

## Gratin de légumes provençaux

Purée de pommes de terre

Emmental français

Gouda

Fromage fouette  
au sel de guerdande

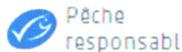
Yaourt nature sucré

## Compote de pommes et pêches

Poire au caramel

Bâtonnet de glace à la vanille

Fruits saison



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



Nouveauté



Produits  
locaux



Origine  
France



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

en Rose fenu des Maternelles

Institut Saint Martin

elior