

Semaine du 03 au 09 Septembre 2018

Respost

Répondre

Lundi 3

St Grégoire



Œufs au paprika
Emincé de dinde à la forestière
Frites
Emmental ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 4

St Rosalie

Salade charcutière
Bœuf Bourguignon
Brocolis et Pâtes
Cantadou ou Laitage
Flan à la vanille/Mousse au citron

Mercredi 5

St Raïssa

Carottes râpées
Poisson du jour
Poêlée de légumes et Riz
Fromage blanc sucré

Jeudi 6

St Bertrand

Betteraves au chèvre
Rôti de porc au jus
Purée de pommes de terre
Rondelé ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Vendredi 7

St Reine

Pastèque
Poisson du marché
Poêlée de courgettes et Semoule
Camembert ou Laitage
Beignet framboise/Beignet au chocolat

Semaine du 10 au 16 Septembre 2018

Doujañs

Respect

Lundi 10

St Inès

Riz au surimi
Chipolatas grillées
Ratatouille et Pommes de terre persillées
Tomme noire ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 11

St Adalphe

Salade verte aux lardons et aux croûtons
Blanquette de veau
Poêlée de légumes et Pennes
Croc'lait ou Laitage
Crème au caramel/Crème au café

Mercredi 12

St Apollinaire

Feuilleté au fromage
Poulet à la Normande
Haricots verts à l'ail et Pommes de terre
Fruit de saison

Jeudi 13

St Aimé

Melon
Poisson du jour
Boulgour
Brie ou Laitage
Flan à la vanille/Mousse au chocolat

Vendredi 14

St Cyprien

Salade Grecque
Lasagnes
Salade verte
Saint Nectaire ou Laitage
Compote de fraises ou Compote de bananes

Semaine du 17 au 23 Septembre 2018

Sevelap

Ressemblant



Recette du mois de Septembre: Crème de carottes, lentilles corail et betteraves au cumin

Midi

Lundi 17

St Renaud

Carottes râpées à l'emmental
Poulet basquaise
Purée de pommes de terre
Cantadou ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 18

St Nadège

Tomates et sauce ciboulette
Poisson Meunière
Haricots verts et Semoule
Chèvre ou Petits suisses aromatisés
Ile flottante/ Mousse au chocolat

Mercredi 19

St Emilie

Concombre
Jambon blanc
Frites
Glace

Jeudi 20

St Davy

Betteraves à la vinaigrette
Paupiette de veau sauce Forestière
Petits pois et Pâtes
Tomme noire ou Laitage
Flan au chocolat/ Crème vanille

Vendredi 21

St Matthieu

Melon
Bœuf braisé au paprika
Riz pilaf
Mimolette ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

*** Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomaré**

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du granlage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

