



Behind

THE MENU

du lundi 6 au vendredi 10 mai 2024

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
taboulé ou mâche au fromage	tomate/maïs ou concombres à la crème		
steak haché ou poisson à la bordelaise / pommes de terre sautées et poêlée de champignons/haricots verts	escalope pânée ou dos de colin à la sauce tomate / coquillettes et flan de courgettes		
fromage ou petit suisse	fromage blanc aux céréales ou velouté aux fruits		
beignet ou fruit ou yaourt	fruit		

Le chef cuisinier

Le Principal

L'Infirmière

Le Gestionnaire

P.LE CLEVE



Behind
THE MENU

du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
salade à composer	salade mexicaine ou salade du pêcheur	MENU CVC tomate/mozza ou melon	salade de riz/thon/maïs ou carottes râpées persillées
longe de porc à la moutarde ou filet de poisson meunière / pâtes fraîches et choux de bruxelles	brochette de volaille ou filet de colin / riz pilaf et ratatouille	wrap à garnir: bœuf, poulet ou haricots rouges et légumes marinés	filet de dinde yassa ou calamars fris et purée de patates douces
fromage ou petit suisse	crème brûlée ou yaourt	fromage ou petit suisse	pôt de crème chocolat et noix de coco ou yaourt
compote biscuitée ou fruit ou yaourt	fruit	fruits en salade bar	fruit

Le chef cuisinier

Le Principal

L'Infirmière

Le Gestionnaire



Behind
THE MENU

du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	charcuterie ou œufs à la mayonnaise	salade verte	tomate et thon ou radis/beurre
	paupiette de dinde ou poisson pané/citron / petits pois/carottes	bruschetta chorizo/chèvre ou lardons/champignons ou tomate /mozza	spaghettis à la bolognaise ou à la napolitaine / salade verte
	fromage ou petit suisse	mousse au chocolat et cookie	fromage ou petit suisse
	pomme cuite au caramel ou fruit ou yaourt	fruit	tiramisu ou fruit ou yaourt

Le chef cuisinier

Le Principal

L'infirmière

Le Gestionnaire

P.LE CLEVE



Behind
THE MENU

du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
salade à composer	MENU de l'Olympe tomate/feta	MENU USA salade verte	salade de riz/surimi/maïs ou betteraves/emmental
cordons bleus ou poisson à la bordelaise / haricots verts persillés	savlouki à garnir (pain pita, tzatziki, viande grillée, légumes...)	cheeseburger ou veggie burger / fry n'dip	brochettes de porc mariné ou quiche courgettes/mozza / penne et tomate savoyarde
riz au lait vanillé ou yaourt	yaourt grec aux fruits frais	brownie/crème anglaise ou yaourt	fromage ou petit suisse
fruit	"sablé olympique"	fruit	crumble de pommes ou fruit ou yaourt

Le chef cuisinier

Le Principal

L'Infirmière

Le Gestionnaire



Behind
THE MENU

du lundi 3 au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
melon ou pastèque	tomate/maïs ou concombres à la crème	MENU 100% LOCAL gouline ou brick de galet de Loire à la pomme sur lit de mâche	carottes râpées/œuf ou céleri rémoulade ou duo de crudités
jambon braisé ou papillote de poisson / pilaf de blé et ratatouille	cachito de dinde tex-mex ou steak d'haricots rouges et poivrons / pomme de terre cow-boy	poulet à l'Angevaine ou poisson au beurre blanc / riz aux champignons de Saumur	lasagnes de bœuf ou lasagnes de légumes / salade verte
cône glacé ou yaourt	fromage ou petit suisse	crème brûlée au cointreau ou crémet d'Anjou	fromage ou petit suisse
fruit	fraises au fromage blanc ou fruit ou yaourt	fruits de nos vergers	banane/chocolat ou fruit ou yaourt

Le chef cuisinier

Le Principal

L'infirmière

Le Gestionnaire