



LE MENU DE LA SEMAINE



SOUILLE - LA GUIERCHE

SEMAINE 1

du

lundi 25 avril 2022

au

vendredi 29 avril 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis & beurre	Carottes râpées vinaigrette	Samoussa de boeuf	Salade chef (tomate, maïs, emmental, œufs durs)
Cordon bleu de dinde	Quenelles Lyonnaise sauce Nanuta	Poulet Tandoori	Filet de colin sauce Normande
Pâtes	 Purée	Curry de légumes à l'Indienne	Courgettes gratinées
*****	Fromage	*****	Semoule couscous
Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit 	Kheer (riz au lait aux épices)	Eclair au chocolat

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SOUILLE - LA GUIERCHE

SEMAINE 2 du

lundi 2 mai 2022

au

vendredi 6 mai 2022

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre au thon	Œufs durs mayonnaise	Salade Coleslaw	Rillettes
Sauté de veau Marengo	Gratiné de ravioles à l'emmental	Chili Con carné	Dos de colin meunière
Carottes à la crème	 Plat VÉGÉTARIEN	Riz pilaf	Epinards béchamel et pommes de terre
*****	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage
 Yaourt fermier à la vanille	Fruit	Entremet chocolat au lait BIO & biscuit	Fraise au sucre

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SOUILLE - LA GUIERCHE

SEMAINE 3

du

lundi 9 mai 2022

au

vendredi 13 mai 2022

LUNDI

Salade de pâtes au thon
Blanc de poulet à la crème
Petit pois au jus
Fromage
Compote de pommes Sarthoise

MARDI

Betteraves vinaigrette
Paupiette de veau sauce estragon
Duo de choux gratinés
Riz pilaf
Fromage
Fruit 

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Parmentier de poisson aux petits légumes
Salade

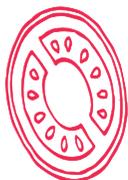
Flan pâtissier

VENDREDI

Concombre tomate mozzarella basilic
Tajine de légumes aux pois chiches
Semoule couscous


 Fromage blanc fermier coulis de fraises et spéculos

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SOUILLE - LA GUIERCHE

SEMAINE 4 du

lundi 16 mai 2022

au

vendredi 20 mai 2022

LUNDI

Taboulé
Emincé de dinde à la tomate et au basilic
Haricots verts persillés
Fromage
Crème dessert vanille

MARDI

Salade chef (tomate, maïs, emmental, œufs durs)
Gratin de pâtes Bio Sarthoise aux légumes provençales


Gâteau chocolat crème anglaise

JEUDI

Radis et beurre
Rôti de porc sauce Dijonnaise
Flageolets
Fromage
Salade de fruits

VENDREDI

Tomate vinaigrette
Filet de lieu sauce crustacés
Pommes de terre vapeur
Fromage
Flan nappé caramel

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".