



SELF GALLARGUES UCHAUD VERGEZE

MENUS DU MOIS DE MAI 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------|---|--|--|---|--|
| Du 01 au 05 | <i>Férié</i> | Taboulé Cœur de palmier (10%) Poulet rôti Ratatouille St Paulin Petit moulé ail et fines herbes Vache picon Crème dessert au chocolat Fromage blanc sucré Fruit de saison | Salade verte Filet de hoki sauce au basilic Pâtes Cotentin Fromage blanc aromatisé | Salade de pommes de terre Salade de tomates Céleris vinaigrette Omelette Haricots beurre sautés Fromage Chanteneige Carré frais Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fruit de saison | Salade mélange farandole et dés de fêta (scarole, chou blanc, radis et maïs) Maïs - thon Poivrons marinés (10%) Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Brebicrème Domalaite Six de savoie Fruit de saison Petits suisses sucrés Flan au caramel |
| Du 08 au 12 | <i>Férié</i> | Carottes râpées Saucisses de Toulouse Petits pois Crème anglaise et Biscuit | Pizza au fromage Dos de colin à l'échalote Aubergines à la parmesane Chantaillou Fruit de saison | Laitue Macédoine mayonnaise Melon Bœuf aux olives Pommes noisette Tartare Brie Kiri Compote Petits suisses sucrés Mousse au chocolat | Houmous de lentilles sur toast Sardines à l'huile (10%) Feuilles d'épinards en salade Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe Mini roulé aux fines herbes Fromage fouetté Liégeois à la vanille Yaourt sucré Fruit de saison |
| Du 15 au 19 | Tomates - mozzarella Salade iceberg - mozzarella Salade de pommes de terre cucumis Rôti de veau au jus Riz sauvage Cantadou Cotentin Mimolette Fruit de saison Petits suisses sucrés Crème dessert à la vanille | Salade de pâtes au basilic Coleslaw Cœur de palmier (10%) Blanquette de poisson Haricots verts persillés Vache qui rit Saint Nectaire Mini cabrette Yaourt aromatisé Flan au caramel Fruit de saison | Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Boulgour Domalaite Liégeois au chocolat | Concombres vinaigrette Saucisson-beurre Taboulé Sauté de dinde aux oignons Brocolis béchamel Chanteneige Croix de Malte Saint Bricet Tarte à la rhubarbe | Radis - beurre Céleris rémoulade Pois chiches à l'échalote Dos de colin sauce basilic Purée Bûche de chèvre à la coupe Rondelé Déllice d'emmental Fromage blanc sucré Fromage blanc sur coulis de fruits Compote |
| Du 22 au 26 | Pâté de campagne Salade verte Poivrons marinés (10%) Quenelles sauce tomate Duo de courgettes jaunes et vertes Kiri Emmental Mini roulé ail et fines herbes Laitage Riz au lait Fruit de saison | Tapenade sur toast Maïs - thon Mélange provençale (courgettes râpées, chou blanc, poivrons, maïs) Marmite du pêcheur Pâtes Gouda Cantafrais Saint Morét Mousse au chocolat Petits suisses sucrés Fruit de saison | Salade de riz aux crudités Bœuf au paprika Carottes persillées Brie à la coupe Fruit de saison | <i>Férié</i> | <i>Fermeture</i> |
| Du 29 Mai au 02 Juin | Menus des enfants Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat | Salade de pois chiches ail et basilic Radis - beurre Œufs durs mayonnaise Tranche de bœuf braisé Epinards à la crème Fromage fouetté Fromage Chanteneige Crème dessert praliné Fromage blanc sucré Fruit de saison | Tomates vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Polenta sauce tomate Edam Flan à la vanille | Betteraves vinaigrette Melon Jaune Salade de boulgour Jambon blanc Purée d'artichauts Fraises et chantilly | Tarte à la ratatouille Pépites de hoki dorées à la chapelure Blé aux petits légumes Chavroux Rondelé Camembert Petits suisses sucrés Mousse au citron Fruit de saison |

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

