

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 mai 2022 AU 27 mai 2022

Menu Crémieu

	Du 02 mai AU 06 mai	Du 09 mai AU 13 mai	Du 16 mai AU 20 mai	Du 23 mai AU 27 mai
lundi	Salade de haricots verts Macaronis sauce tomate (protéines végétales à base de fèves)** Yaourt nature REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Radis émincés Légumerie Emincé de volaille Label Rouge marengo Semoule Edam Compote de pommes bananes (ind)	Salade de pâtes Poulet Label Rouge au thym et citron Carottes sautées aux oignons Brie Fruit de saison	Salade verte Légumerie Quenelles locales sauce blanche Epinards hachés REPAS VEGETARIEN Vache Picon Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
mardi	Salade verte Légumerie Sauté de porc aux olives*/ de volaille Poêlée multicolore (pommes de terre, courgettes, tomates, carottes) Samos Crème dessert (ind)	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Poêlée de courgettes fraîches Légumerie Petit suisse aromatisé Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates fraîches Légumerie Pavé fromager Choux fleurs béchamel Fromage blanc nature Tarte au chocolat	Salade de haricots verts Macaronis à la carbonara* ** / de volaille Cantal AOP Fruit de saison
jeudi	Céleri frais râpé sauce cocktail Légumerie Sauté de bœuf au jus Potatoes Montboissié Compote de pommes (ind)	Carottes fraîches râpées Légumerie Chili végétarien (sans viande) Riz créole Brique de vache du Forez Compote de poires (ind)	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse*/ de volaille Lentilles au jus Vache qui rit Fruit de saison	Pont de l'Ascension
vendredi	Salade de tomates fraîches Légumerie Beignet de poisson Petits pois au jus Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Salade de boulghour Paupiette de veau à la moutarde Duo de haricots verts et beurres Yaourt aromatisé Fruit de saison	Melon jaune Bourride de poisson et ses légumes AU BORD DE LA MER Fromage de brebis Nid d'abeille	