
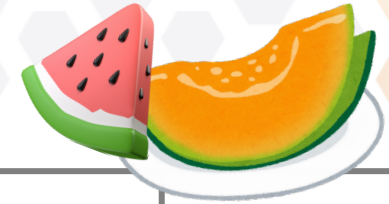

























MENU DU 13 MAI AU 28 JUIN 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 13 au 17 mai	Salade niçoise Macaroni sauce tomate bio et thon Yaourt	 Salade Caprese Ragoût de bœuf / Quinoa Fruit bio	 Porra Antequerana Saucisses de volaille / Salade de riz Fruit de saison	 CONGE	
Semaine du 20 au 24 mai	 Feuilleté aux épinards et chèvre Omelette de pommes de terre / Ratatouille Fruit de saison	 MENU CHINOIS	 Soupe de vermicelles Cabillaud au four / Salade verte, tomates cherry, fromage Fruit de saison	 Gazpacho andalou Aubergine farcie (bœuf) / Frites Yaourt	 Salade Cesar Spaghetti Carbonara Fruit bio
Semaine du 27 au 31 mai	 Salade verte, maïs, olives / Camembert Ragoût de porc en sauce tomate / Coquillettes Fruit bio	 Salade de pdt Calamars à la romaine / Carottes sautées Fruit de saison	 Porra Antequerana Boulettes de viande / Riz blanc Yaourt	 Potage de lentilles Quiche aux 4 fromages Fruit de saison	 Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Blanc de poulet sauce aux champignons / Purée de pdt Crème anglaise



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 juin	 <i>Cazuela de pdt et bœuf</i>  <i>Pizza Prosciutto</i> Fruit bio	Salade verte, tomates cherry, fromage / Beignets de chou-fleur Cannelloni aux épinards Fruit de saison	Salade de carottes - fromage frais Poulet rôti / Frites Yaourt	 <i>Salade niçoise</i>  <i>Chili con carne</i> (bœuf) / Riz basmati Fruit de saison	<i>Sabor a Andalucía</i>  <i>Porra Antequerana</i>  <i>Rosada frite / Ensaladilla sur</i>  <i>rondelles de tomate</i>  <i>Flan fait maison</i>
Semaine du 10 au 14 juin	Salade verte, maïs, olives / Camembert Spaghetti Bolognaise végétarienne  Yaourt	 Soupe de vermicelles  Croquettes et friands /  Taboulé de quinoa  Fruit de saison	MENU ANTILLAIS 	 <i>Gaspacho andalou</i>  <i>Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes</i> Fruit de saison	 <i>Potage de lentilles</i> <i>Cabillaud au four / Salade Cesar</i> Fruit bio
Semaine du 17 au 21 juin	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit de saison	 <i>Salade Caprese</i> <i>Œufs au plat / Frites</i> Yaourt	Salade de pâtes Côte de porc fumée / Carottes sautées Fruit bio	 <i>Porra Antequerana</i> Calamars à la romaine / <i>Salade de pdt</i> Glace 	Salade verte, tomates cherry, fromage Poitrine de dinde sauce Soubise / Riz blanc  <i>Crème anglaise</i> 



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine
du 24 au
28 juin**

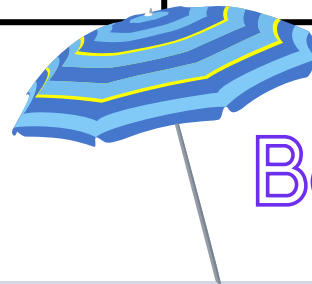
Feuilleté au fromage
Omelette de
pommes de terre /
Ratatouille
Fruit de saison

Soupe de vermicelles
Rosada frite / Salade
verte, maïs, olives /
Camembert
Glace

Gaspacho andalou
Paella de poulet
Fruit de saison

Salade Cesar
Spaghetti
Bolognaise
Yaourt

Salade niçoise
Blanc de poulet
sauce aux
champignons /
Purée de pdt
Fruit bio



Bonnes vacances !

Nos repas (près de 600 menus) sont préparés quotidiennement par une équipe de 5 personnes. La majorité de nos plats sont faits maison, pour d'autres (croquettes, boulettes de viande, feuilletés), les produits nous parviennent déjà élaborés et nous les cuisinons sur place.



Nous servons du pain
complet trois jours/sem.



Nous utilisons de l'huile
d'olive vierge extra pour les
salades.

Chaque semaine, nous
proposons un menu
végétarien.

