

Menus séjour Printemps 2024

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Salade piémontaise	Concombre local vinaigrette 	Betteraves bio vinaigrette 	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou fleur crème ciboulette
Roti de boeuf	Haut de cuisse de poulet	Ravioli de légumes	Sauté de porc local à la moutarde 	Colin MSC sauce aux moules 
Carottes persillées	Ratatouille		Semoule bio à l'huile d'olive 	Riz créole bio 
Vache qui rit	Tendre Bleu	Camembert bio 	Yaourt nature sucré bio 	Emmental
Gâteau tutti frutti	Liégeois vanille	Compote de pommes bio 	Orange label global gap 	Banane bio 

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Céleri local rémoulade 	Carottes râpées bio vinaigrette 		Salade de blé bio carnaval 	Concombre local vinaigrette 
Côte de porc sauce charcutière	Gratin de pommes de terre,		Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes	tomates et mozzarella	Férié	Haricots verts bio persillés 	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit		Yaourt nature sucré bio 	Emmental bio 
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot		Pomme locale 	Semoule au lait maison


 Toutes nos viandes sont d'origine française