

Menus des Grands

Semaine du 29 Mars au 02 Avril 2021

| LUNDI 29-mars | MARDI 30-mars | MERCREDI 31-mars | JEUDI 01-avr | VENDREDI 02-avr |
|------------------|------------------|---------------------|-----------------|--------------------|
|------------------|------------------|---------------------|-----------------|--------------------|

Déjeuner

Nos préparations maison sont identifiées par le dessin d'une maisonnette.
Toutes nos vinaigrettes (huile de colza, vinaigre de vin, sel) sont réalisées maison.

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Avocat nature | Salade de pommes de terre BIO et tomate à la vinaigrette | Dés de concombre à la crème | Velouté de courgettes | Carottes BIO râpées à la vinaigrette |
| Filet de cabillaud sauce provençale 100% poisson Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, olives noires dénoyautées, farine de blé | Rôti de dinde sauce pruneaux Origine France, Label rouge Jus de cuisson, pruneaux dénoyautés, poireaux* frais, oignons frais, carottes* fraîches, vinaigre de vin, sucre, féculé de pomme de terre, beurre, ail frais | Jambon blanc Dégraissé découenné Origine France, Label Rouge | Omelette nature Œuf, poudre de lait entier | Sauté d'agneau au jus Origine France (à défaut Union Européenne) Jus de cuisson, carottes* fraîches, oignons frais, poireaux* frais, féculé de pomme de terre, ail frai |
| Barquette de sauce supplémentaire | Barquette de sauce supplémentaire | Filet de poulet rôti au jus Origine France, Label Rouge | | |
| Chou-fleur persillé et blé BIO pilaf Blé BIO, oignons frais, huile de colza | Courgettes à la provençale et semoule BIO Courgettes, tomates fraîches, oignons* frais, huile de colza, ail frais, basilic, thym | Haricots beurre et riz BIO pilaf Riz BIO, oignons frais, huile de colza | Jardinière de légumes et pâtes coquillettes BIO Riz BIO, oignons frais, huile de colza Carottes, haricots verts, petits pois, navets | Purée de betteraves et de pommes de terre BIO |
| Fromage frais (Saint Bricet) | Pont l'Evêque AOP | Coulommiers | Gouda | Bûchette laits mélangés (laits de vache et chèvre) |
| Abricot au sirop léger | Fruit de saison | Purée de pomme poire Sans sucre ajouté | Fruit de saison | Compote pomme* Sans sucre ajouté |

Goûter

| | | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------|---|------------------------------------|
| Petit Suisse nature (20% MG) | Fromage blanc nature (20% MG) | Yaourt velouté nature | Yaourt nature | Petit suisse aux fruits (20%MG) |
| Pain et barre de chocolat | Madeleine | Pain et miel | Petit beurre | Pain et beurre |
| Fruit de saison | Purée de pomme fraise Sans sucre ajouté | Fruit de saison | Purée de pomme abricot Sans sucre ajouté | Fruit de saison |

Code couleur des menus
Viandes, poissons, œufs - Féculents - Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Produits laitiers - Complément sucré - Complément lipidique
Pour son approvisionnement, la société Sorest privilégie les filières courtes qui lui permettent de répondre aux enjeux du développement durable.
Les produits locaux sont identifiés par un astérisque*.