

Menus de la semaine

Semaine du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025











Lundi 19 mai

Rosette + beurre + cornichons

Sauté de dinde aux olives vertes

Purée de pommes de terre et carottes

Yaourt à boire

Kiwi

Mardi 20 mai

MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte et amandes

Colombo de légumes

Riz

Fromage

Compote pommes/bananes

Jeudi 22 mai

Salade de tomates au basilic

Gardiane de taureau

Polenta

Fromage

Fruits au sirop

Salade de riz (thon-tomates-maïs)

Vendredi 23 mai

Nuggets de poisson

Poêlée de légumes

Fromage

Yaourt anti-gaspi+ Madeleine

Recette pour le goûter

Crousti-fondants framboise myrtille

- 1 banane
- 50g de petits flocons d'avoine
- 1 CS d'huile de coco (ou 20g de beurre)
- 1 CS de sirop d'agave (ou 2 CS de sucre)
- 2 poignées de fruits rouges frais ou surgelés

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, écraser la banane avec le dos d'une fourchette.

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

Verser sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Étaler en une couche fine et enfourner 25 minutes.

Laisser refroidir et découper des carrés. Se conservent 3-4 jours au frais.



CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES OU DE TOUT IMPRÉVU



à l'exception du veau (France ou né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/ N.-Zélande)

Produit issu de l'Agriculture Biologique

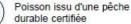


Label Rouge



Volaille de qualité certifiée







Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination