
















Semaine du 17 au 21 Mai 2021



Menu végétarien

Cuisine Maestro

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes râpées vinaigrette		Saucisson sec "roulade de volaille"	
 Omelette	 Sauté de bœuf au paprika	 Blanquette de veau	 Timbale Milanaise (Dinde, coquillettes, sauce tomate, emmental)	Filet de cabillaud mariné (Tomates, cerfeuil, citron)
Ratatouille Macaronis	 Haricots verts	Riz et Carottes		 Gratin dauphinois
Fraidou		 Yaourt nature	Fondu président 	Brie
 Pomme	 Crème dessert au chocolat	 Kiwi	Fraises	Pastèque
		Pain au lait Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



production maison



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

