


## Semaine du 02 au 06 juillet 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Crêpe au fromage</b> </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Assiette de salami </p> <p>Semoule à l'andalouse <small>(couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</small></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette maison</b> </p> <p>Duo de betteraves et tomates</p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade provençale  <small>(batavia, tomate, poivron, anchois)</small></p>			
<p><b>Quiche lorraine</b> </p> <p>Risotto de blé à la catalane </p>	<p><b>Macaroni romagnola</b> </p> <p>Longe de porc aux herbes</p>			
<p><b>Haricots verts</b></p> <p>Blé</p>	<p>Macaroni</p> <p>Poêlée de Guyane </p>			
<p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Carré de l'Est St-Môret Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Camembert Croc' lait Yaourt nature sucré</p>			
<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Barre bretonne </p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Mousse à la framboise</p>	<p><b>Petit pot vanille fraise</b> </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flan à la vanille fruits rouges et mangue </p> <p>Corbeille de fruits</p>			

Plats préférés 

Innovation  
culinaire 

Recettes  
développement durable 

Recettes  
d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

