

Prochain menu
à thème

MENU AMERICAIN

Mardi 21 mai

semaine du 13 au 19 mai

Lundi

Taboulé

Filet de poisson meunière
et citron

Ratatouille

Petit suisse aux fruits

Fruit

Jeudi

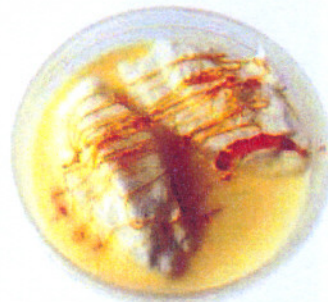
Pizza grecque

 Rôti de volaille au jus

Haricots verts persillés

Yaourt nature

Fruit



Mardi

Carottes râpées

 Lasagnes

Fromage

Glace ou crème dessert
vanille

Vendredi

Radis croq'sel

Saucisse de Toulouse
(Escalope de dinde au jus)

 Purée de P de T

Fromage

Ile flottante

L'île flottante

C'est un grand classique des desserts
de la cuisine française !

Elle est composée de blancs d'œufs
fouettés pour être montés en neige,
pochés ou cuits au bain-marie, que l'on
accompagne de crème anglaise.

L'île flottante est souvent nappée de
caramel... un délice !



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé,
abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et
transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement