

Menu de la semaine du 28 Avril au 2 Mai



Le Tym :

Originaire du sud de l'Europe, le thym a besoin d'un climat chaud et sec et de plein soleil pour se développer et libérer son parfum piquant. Il pousse spontanément dans les paysages rocaillieux du midi de la France, où il est également appelé farigoule, et dans d'autres pays du bassin méditerranéen.

LUNDI 28 Avril

Entrée

Rillettes thon

Plat

Poulet rôti

Petits pois

Dessert

Pomme

Pain Bio

MARDI 29 AVRIL

Entrée

Salade de tomates aux olives

Plat

Gardianne de taureau

Ecrasé de PDT à l'huile d'olives

Dessert

Fraises de pays

Pain Bio

santé

MERCREDI 30 Avril

Entrée

Salade verte

Plat

Pâtes au pistou

Dessert

Ananas frais

Goûter

Yaourt

Barre Bretonne

Pain Bio

VENDREDI 2 Mai

Entrée

Concombre fromage blanc

Plat

Pavé de merlu à la Provençale

Riz de Camargue

Dessert

Yaourt aux fruits

Pain Bio

Menus à titre indicatif, sous réserve de modifications selon arrivage du marché et des saisons. L'ensemble des produits sont susceptibles de comporter des traces d'allergène et les viandes sont d'origine principales Française ou selon le cas l'Union Européenne