

menu

du 24 au 28 juin 2019

lundi

Chou farci, sauce fromagère
Poisson, crème de maïs
Pilons de poulet, sauce satay
Poêlée méditerranéenne
Duo de carottes persillées
Riz BIO aux petits légumes

mardi

Rôti de dinde croustillant au parmegiano
Crumble salé végétarien
Hot dog saucisse, bacon, oignons frits,
salade, pickles (sauces aux choix)
Ratatouille (maison)
Poêlée blettes, pois chiche,
et oignons rouges
Spicy Potatoes

mercredi

Au bon plaisir
du chef

jeudi

Grillade de grandes brochettes de poulet
mariné à la grecque
Moussaka (maison)
Encornet farci à la grecque sauce vierge
Briam à la feta
Poêlée de légumes à la grecque
Poivrons farcis au boulgour épicé

vendredi

Escalope de veau milanaise
Poisson, beurre d'herbes
aux petits pois
Feuillantine comtoise
Poêlée de pois gourmands,
petits pois et girolles
Chou-fleur BIO safrané
Amandes torréfiées
Purée de carottes (frais)

FONDATION
JEANMOULIN