Menu du 28 Avril au 4 mai 2025

Site La Clayette

Lundi 28/04	Salade Strasbourgeoise Paupiette de veau sauce brune Brocolis Saint paulin Pomme	potage de légumes Crêpe aux fromages Fromage blanc aux fruits mixé Ananas au sirop
Mardi 29/04	betteraves rouges Steak haché maitre d'hôtel farfalle au beurre Ail et fines herbes Crème praliné	potage crécy salade de cervelas Bûche de chèvre Beignet framboise
Mercredi 30/04	Salade de chou blanc composée Boudin Purée et pommes Crème de gruyère Bio Pêche au sirop	Velouté de panais Quiche lorraine maison yaourt vanille Bio banane
Jeudi 1/05	Segment de pamplemousse Roti de dinde aux herbes Fondue de poireaux Comté AOP Far aux pruneaux maison	potage de légumes Raviolis sauce tomate, gruyère Petit suisse nature Kiwi Bio
Vendredi 2/05	Salade de lentilles Colin MSC cheddar Poêlée campagnarde délice de chèvre Compote pomme cassis	Potage Dubarry (chou fleur) Feuilleté mozzarela tomate Fromage blanc Poire cuite amande grillée
Samedi 3/05	Salade de mâche, œuf dur Sauté de poulet aux olives Riz fromage ou laitage Salade de fruits	Potage de légumes Purée de patate douce petit suisse aux fruits bio Semoule au lait caramel
Dimanche 4/05	Aspic avocat, crevettes mayo Gateau de foie de volaille Quenelles sauce tomate Faisselle Bio Forêt noire	potage de légumes Jambon blanc, beurre Camembert Brioche, confiture

Sous réserve des livraisons conformes des marchandises

Les viandes de bœuf entrant dans la composition des plats cuisinés sont Charolais Bio d'origine "France".

Les viandes de veau entrant dans la composition des plats cuisinés sont d'origine "U E".

Ce menu est suceptible de contenir: œufs, lait, arachide, gluten, crustacés, soja, fruits à coque, céleri, sésame, lupin, mollusque, moutarde, poisson, sulfites