

MENU DU 2 AU 6 MAI

LUNDI

Salade/jambon/emmental - Concombre à la crème - Tomate/feta
Cordon bleu (frais)
Joue de porc au cidre et miel (frais)
Dos de colin
Semoule (bio) - Courgette
Fromage
Fruit

MARDI

Terrine de campagne (local) - Carottes râpées (bio) - Betterave aux pommes
Sauté de bœuf à la provençale (label rouge local)
Saucisse de Touraine (local)
Merlu
Pâtes (bio local) - Pleurotes
Tomme de Touraine (local)
Yaourt aromatisé (bio local)

JEUDI

Rosette - Radis - Taboulé (maison)
Emincé de dinde au curry (frais)
Côte de porc charcutière (frais)
Poisson du jour
Purée (pommes de terre locales) - Brocolis (bio)
Fromage
Tarte rustique aux pommes

VENDREDI

Toast de chèvre au miel - Salade Marco Polo - Pomelos
Nuggets de blé
Steak fromager
Poisson
Gratin de chou fleur - Epinards (bio)
Fromage
Crème dessert vanille ou chocolat

