



**SAINTE-MARIE LA GRAND'GRANGE**

Déjeuners du **lundi 16 mai** au **vendredi 20 mai 2022**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Tomates en salade		Taboulé		Pomelos		Concombre au yaourt		Pizza	
	Carottes râpées		Salade verte et maïs		Chou chinois vinaigrette		Salade verte		Salade verte	
	Chou fleur cuit sauce cocktail		Chou blanc aux pommes		Salade de haricots verts à l'échalote		Terrine de la mer Salade de pois chiches au cumin		Courgettes râpées vinaigrette	
Plats principaux	Sauté de porc au caramel		Boulette de bœuf		Cordon bleu		Omelette		Saucisse de Toulouse	
	Merlu en sauce		Poisson en sauce		Filet de poisson sauce marinière		Poisson en sauce		Filet de poisson crème de ciboulette	
Garnitures	Riz		Boullgour		Pommes boulangères		Pâtes sauce tomate au basilic		Carottes persillées	
	Haricots plats		Aubergines gratinées		Tomate provencale		Poêlée ratatouille		Ebly	
Produits laitiers	St Paulin		Yaourt nature		Yaourt nature		St Nectaire laitier		Fromage blanc	
	Yaourt nature		Emmental		Tomme de savoie		Fromage fondu		Coulommiers	
	Fromage blanc				Yaourt nature		Yaourt nature		Fromage fondu	
	Fromage fondu		Carré frais		Fromage fondu				Yaourt nature	
Desserts	Assortiment de yaourts		Banane		Fruits de saison		Compote pomme fraise sans sucre aiouté		Fruits de saison	
	Crème dessert vanille		Assortiment de yaourts		Salade de fruits frais		Assortiment de yaourts		Salade de fruits frais	
	Fruits de saison		Fromage blanc à la crème de marron		Assortiment de yaourts		Fruit de saison		Assortiment de yaourts	
	Glace		Glace		Glace		Glace		Glace	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

