

Site de Fleury

Menu du 17 au 21 mai 2021

Nos cuisiniers ont le plaisir de nous régaler chaque jour.

En plus des plats affichés au menu, nos entrées et desserts, variés et diversifiés, sont imaginés chaque matin par nos chefs.

Nous souhaitons limiter les déchets.

Ainsi, nous produisons les quantités nécessaires en fonction des effectifs et limitons nos stocks pour éviter le

''

Lundi 17 mai

*Entrée
Omelette aux fines herbes
Tomate provençale et salade verte
Desserts**

Mardi 18 mai

*Entrée
Escalope viennoise
Riz à l'estragon et citron
Salade
Desserts**

Mercredi 19 mai

*Entrée
Poisson pané aux céréales
Boulgour aux légumes
Fromage
Desserts**

Jeudi 20 mai

*Entrée
Roti de bœuf, crème de champignon
Pomme vapeur et **carotte vichy**
Fromage
Desserts**

Vendredi 21 mai



*Entrée
Gratin de pâte
Salade
Desserts**

(Menu sous réserve des livraisons de nos fournisseurs)

Nos produits proviennent de fournisseurs locaux. Nos entrées sont faites « maison » avec des produits frais.

** Tous nos œufs et yaourts sont issus de l'agriculture biologique.*

*** Toutes nos viandes et volailles sont fraîches et d'origine française.*

 A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) – A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) – I.G.P. (Indication Géographique Protégée)
 Produits issus de l'agriculture biologique ou en conservation vers l'agriculture biologique