

MENUS SEMAINE 44 PAUVRE EN SEL

	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
MENU	Navet local Gratin de pâtes charcutier (porc) Fromage blanc local et sucre Banane	Carottes rapées locales Paupiette de saumon sauce béchamel aux épices douces Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate Fromage blanc aromatisé Purée de pommes et poires Bio locales	Céleri rapé Poulet rôti au jus Purée de pommes de terre locales Yaourt nature et sucre Kiwi	Salade coleslaw locales (carottes et chou blanc locaux) Emincé de porc local sauce bulgogi (sauce soja, concentré de tomate, gingembre) Boulgour Bio Yaourt nature et sucre Mousse au chocolat noir	Haricots blancs à la marocaine (cumin, coriandre) Filet de limande PMD sauce aurore Chou-fleur en béchamel Fromage blanc nature et sucre Purée pomme coing	Salade de lentilles Cote de porc locale au jus Jardinière de légumes (carotte, navet, haricot vert, petit pois) Yaourt aromatisé Ananas	Radis locaux et beurre Sauté de dinde locale sauce au curry Carottes locales persillées Coulommiers Tarte au flan
POTAGE	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)	Potage poireaux et pomme de terre	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)
SALADE	Salade verte		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

