



Semaine n°28 du 6 au 12 Mai 2022

NOUVEAU CUISINIER

		MERCREDI	MERCREDI	MERCREDI - VENDREDI	SAMEDI - DIMANCHE
LUNDI	<p>F de bons légumes Écologie de poulet à la crème Jambon de légumes Pât bretonne frais et au lait doux Lentilles Entrée au goût</p>	<p>Carioca légumes mixés Jambonneaux sauce tomate Haricots secs carottes Riz Rizotto au chou-fleur noir</p>	<p>Veau au chou-fleur Bûche de pain sauce tomate Pâtis japonais Riz</p>	<p>Veau au chou-fleur Riz au lait à la vanille</p>	
	<p>Concombre croquante Pommes de terre au vinaigre Carottes (PC) Riz Tomate blanche Pât bretonne au lait</p>	<p>Salade de carottes Cotelette au chou Riz au petit pois Yaourt aromatisé Pain</p>	<p>Pâtis de légumes Jambon blanc Pâtis japonais Riz Café aromatisé au lait</p>	<p>Pâtis de légumes Bûche de pain Bûche au lait</p>	
MARDI	<p>Sauces à salade Écologie de dinde grande coupe Noix de laitues Carottes Pâtis pommes de terre</p>	<p>Chou-fleur mixé Pâtis de sauce soja au pain Cajouilles Écologie Légumes croquants</p>	<p>Café de carottes au lait Pâtis de légumes au beurre blanc Bûche au lait aromatisé Café au lait</p>	<p>Café de carottes au lait Bûche de pain à la vanille Bûche de lait et de chocolat</p>	
	<p>Pâtis au chou-fleur Pâtis au chou-fleur Riz au lait Café aromatisé Pâtis de légumes</p>	<p>Sauces croquantes Bûche de pain au chou-fleur Café au lait Pâtis au lait Écologie croquante</p>	<p>Veau au chou-fleur Bûche de pain au chou-fleur Bûche au lait Tiramisu au lait et de chocolat Café aromatisé</p>	<p>Veau au chou-fleur Bûche de pain à la vanille Bûche de lait et de chocolat</p>	
JEUDI	<p>Sauces croquantes Pâtis au lait et de chocolat Pâtis au lait et de chocolat Pâtis au lait et de chocolat Café aromatisé</p>	<p>Tomate croquante Carottes croquantes F. de légumes Noix de laitues Café au lait aromatisé</p>	<p>Pâtis de légumes Café au lait Bûche au lait aromatisé Pâtis de légumes</p>	<p>Pâtis de légumes Bûche au lait et de chocolat</p>	
	<p>Mélanges croquants Bûche au lait Pâtis au lait et de chocolat Café aromatisé Café aromatisé</p>	<p>Chou-fleur croquante Pâtis au lait Pâtis au lait et de chocolat Pâtis au lait et de chocolat Bûche au lait et de chocolat</p>	<p>Pâtis croquants et de légumes Bûche de pain de lait (PC) Riz Café aromatisé</p>	<p>Pâtis croquants et de légumes Bûche de pain Bûche au lait</p>	
VENDREDI	<p>Carioca légumes au lait Riz au lait et de chocolat Café au lait et de chocolat Riz Tomate croquante</p>	<p>Mélanges de légumes croquants Bûche au lait (PC) Riz Yaourt aromatisé Pâtis de légumes croquants</p>	<p>Pâtis de légumes Café au lait et de chocolat Bûche au lait aromatisé Légumes croquants</p>	<p>Pâtis de légumes Bûche au lait et de chocolat</p>	

**LES CONSEILS DU CHEF**

Utiliser des légumes secs.  
Préparer les légumes croquants, sautés ou froids.  
Utiliser des légumes secs et des légumes croquants.  
Préparer les légumes croquants, sautés ou froids.  
Utiliser des légumes croquants, sautés ou froids.

**LES CONSEILS DE LA CHEFFE**

Utiliser des légumes croquants, sautés ou froids.  
Utiliser des légumes croquants, sautés ou froids.  
Utiliser des légumes croquants, sautés ou froids.

© 2022 AtouSages - Tous droits réservés.