





ENGLOS ESPACE KALIMERA T 10
Du 01/06/2026 au 05/06/2026



Menu tradition

api

Lundi





Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à la coriandre
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 
Mont des Cats 
 Salade de fruits frais
 *

Mardi





Tomates - Vinaigrette au pesto
 Sauté de **boeuf**   - Façon carbonade
 /Fricassée de poisson MSC  - Façon carbonade
Frites des Hauts de France 
 Petit beurre
Yaourt nature de la Ferme Jean Jean  
 *

Mercredi

Jeudi

Laitue - Vinaigrette au basilic
 Boulette de porc façon tomate farcie 
 /Emincé de **pois Bio** sur concassé de tomates fraîches
Riz Bio Pilaf 
Mimolette Bio 
Compote pomme Bio 
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Poisson blanc meunière MSC 
 Pommes de terre boulangère
 Saint Nectaire AOP 
 Gâteau du chef des îles (ananas et coco) (**Farine, œufs Bio**)  
 *

