

Institution Saint-Michel à Solesmes

Menus du 13 mai au 5 juillet 2024

Légende :  REGIONAL

 VEGETARIEN



Pour consulter les menus et informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits...)

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC, Sauce estragon Brocolis aux oignons Semoule	Boulettes au soja, à la tomate et au basilic Boulettes au Boeuf Haricots beurre persillés Frites fraîches	Steak haché, Sauce poivre Omelette fromagère Pommes boulangères Épinards à la crème	Cordon bleu de dinde Blanquette de colin MSC Courgettes braisées Torti	Filet de colin MSC, Sauce à la crème Poisson MSC meunière Ratatouille Riz pilaf

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Escalope de poulet à l'herbe Quenelles de poisson gratinées Piperade Semoule	Carbonade à la flamande (Boeuf) Poisson meunière Salsifis à la tomate Frites fraîches	Bruschetta à la tomate, Mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la Mozzarella Salade verte	Bolognaise végétale Omelette fromagère Torti, Emmental râpés Poêlée de légumes du soleil	Calamars à la Romaine, Sauce tartare Colombo de dinde aux pommes Poêlée de courgettes Riz pilaf

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Chipolata aux herbes Filet de colin MSC à la Bordelaise Lentilles à la Dijonnaise Carottes	Calamars à la Romaine Pavé fromager Salade verte Purée de pommes de terre	Menu Ducasse 	Boulettes à l'agneau à l'Indienne Filet de colin MSC au citron Coquillettes, Emmental râpé Jardinière de légumes

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Cordon bleu de dinde Galette de céréales au curry Pommes de terre sautées Petits pois et carottes	Steak haché Filet de colin MSC Penne Brocolis	Courgette farcie Filet de lieu MSC, sauce à l'aneth Pommes de terre persillées Carottes au persil plat	Sauté de poulet Tikka Masala Brochette de poisson MSC pané Épinards à la crème Riz pilaf	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth Emincé de porc à l'Orientale Haricots verts Coeur de blé

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Aiguillettes de poulet Brochette de poisson MSC pané Semoule Haricots verts	Boulettes au soja à la tomate et au basilic Escalope Viennoise Ratatouille Pommes de terre grenailles	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC Salade verte	Jambon blanc Rôti de dinde Salade de coquillettes, maïs, tomates et sauce cocktail	Filet de hoki MSC, Sauce provençale Sauté de dinde façon blanquette Haricots beurre persillés Riz pilaf

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Bolognaise Sauce Carbonara Torti, Emmental râpés Brunoise de légumes	Coleslaw Brochette de poisson Torti Piperade Fruit de saison	Boulettes à l'agneau, Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC, Sauce provençale Carottes braisées Haricots blancs à la tomate	Jambon blanc Galette végétale Petits pois aux oignons Purée de pommes de terre	Paëlla au poulet Paella Valenciana

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Fish burger Cheeseburger Salade verte Frites fraîches	Sauté de bœuf BBC aux poivrons Beignets de poisson, Sauce tartare Carottes braisées Purée de pommes de terre	Steak burger au veau Nuggets végétariens Boullgour Julienne de légumes à l'huile d'olive	Cuisse de poulet rôtie aux herbes Tomate farcie Riz créole Chou Romanesco	Animation : Le Mexique  dans votre restaurant API

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Rôti de porc , Sauce barbecue Filet de merlu MSC, Sauce ciboulette Gratin de brocolis à la béchamel Semoule	Hachis Parmentier Brandade de colin MSC Salade verte	Cheeseburger Fish burger Frites fraîches	Aiguillettes de poulet Gratin de poisson MSC Riz créole Courgettes braisées	Beignets de poisson Nuggets de Blé Pommes de terre rissolées Salsifis à l'étuvé

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.