
















ASSIEL






SEMAINE N° 21 du 19 au 25 mai 2026






MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI
19	20	21	22	23	24	25

Bouillon vermicelles	Potage au poireau	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage velouté aux asperges	Potage à la tomate	Potage velouté cresson
Risoni au pesto rosso	P. de terre sauce tartare	Chou-fleur sauce salsa	Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Feuilleté au chèvre	Tomate vinaigrette
Filet de colin à la crème de poivrons 	Rôti de porc à l'estragon 	Parmentier de bœuf et patate douce 	Côte de porc 	Poulet rôti 	Poitrine de veau farcie provençale	Palette de porc à la diable 
Ratatouille	Haricots verts	Salade verte	Flageolets en persillade	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes	Pommes vapeur
Fraidou 	Gouda	Camembert	Emmental 	Munster 	St Nectaire 	Cantal 
Fromage blanc coulis de mangue 	Orange	Moelleux aux amandes	Liégeois café	Banane 	Paris Brest	Ile flottante

 Viande certifié  Viande label rouge  Issu de la filière bleu blanc cœur

 Viande bovine française  Appellation origine contrôlée ou protégée

 Animation  Produit Maison  Race à viande

 Produit Bio  Produit Local  Indication géographique protégée  Pêche durable  Œuf de France