


Menu


Semaine du 14 MAI au 20 MAI 2018

LUNDI 14 mai	MARDI 15 mai	MERCREDI 16 mai	JEUDI 17 mai	VENDREDI 18 mai
<p>petit Déjeuner </p>				
		<i>Café au lait ou Chocolat Pain - Beurre - Confiture</i>	<i>Café au lait ou Chocolat Pain - Beurre - Confiture</i>	<i>Café au lait ou Chocolat Pain - Beurre - Confiture</i>
D e s j e u n e e r				
Saucisson à l'ail Filet de dinde Haricots verts Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Steak de porc michigan Aiguillettes de blé et carottes Fromage Mandarine	Salade champignons Brochette de poulet Spaghettis au basilic Glace	Avocat Sauté de canard Beignets de salsifis Fromage Fruit	Poireaux en vinaigrette Galopin de poisson Ratatouille Fromage Petit Suisse aux fruits
D i n e e r				
Quenelle de brochet Blé Fromage Salade de fruits	Tagliatelles au saumon Salade Yaourt Poire au chocolat	Assiette de crudités Charcuterie Crème vanille	Pizza Salade Compote	

- ▶ Toutes les viandes bovines servies sont d'origine Française.
- ▶ Réalisation Maison

Menu


Semaine du 21 MAI au 27 MAI 2018

LUNDI 21 mai	MARDI 22 mai	MERCREDI 23 mai	JEUDI 24 mai	VENDREDI 25 mai
<p>petit Déjeuner </p>				
<p><i>Café au lait ou Chocolat Pain - Beurre - Confiture</i></p>				
<p>D e s j e ũ n e r</p>				
	<p>Maquereau sur toast Aiguillette croustillante de colin Fondue d'endives Fromage Orange</p>	<p>Fond d'artichaut mimosa Sauté de porc au curry Quinoa Sorbet</p>	<p>Salade au salakis Saucisse de volaille Purée de carottes Yaourt bio</p>	<p>Salade du pêcheur Grillade de dinde Brocolis Crème dessert</p>
<p>D i n e r</p>				
	<p>Rôti de veau froid Salade de pâtes Yaourt Pomme rôtie</p>	<p>Assiette anglaise (taboulé,...) Fromage Banane</p>	<p>Tomates en salade Pâté à la viande Fromage Ananas</p>	

- ▶ Toutes les viandes bovines servies sont d'origine Française.
- ▶ Réalisation Maison

Menu

Semaine du 28 MAI au 3 JUIN 2018

LUNDI 28 mai	MARDI 29 mai	MERCREDI 30 mai	JEUDI 31 mai	VENDREDI 1 ^{er} juin
<p>petit Déjeuner </p> <p><i>Café au lait ou Chocolat Pain - Beurre - Confiture</i></p>				
<p>D e s j e u n e e r</p>				
<p>Betteraves sur lit de salade</p> <p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>Pommes de terre boulangères</p> <p>Petit suisse</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes en mayonnaise</p> <p>Brochette de bœuf</p> <p>Romanesco</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de poulet basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Glace</p>	<p>Concombres sauce yaourt</p> <p>Moules</p> <p>Frites</p> <p>Poire</p>	<p>Chorizo</p> <p>Langue de bœuf sauce tomate</p> <p>Perle marine</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises chantilly</p>
<p>D i n e e r</p>				
<p>Accras de morue</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Flan au café</p>	<p>Tortellonis</p> <p>Endives en salade</p> <p>Suisse au chocolat</p>	<p>Bruschetta</p> <p>Mesclum</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Chou-fleur en vinaigrette</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>	

- ▶ Toutes les viandes bovines servies sont d'origine Française.
- ▶ Réalisation Maison