



Menu de la semaine 20

du  13 mai au  17 mai


Midi

Lundi



ENTRÉES

Pâté de foie
Pamplemousse
Salade de lentilles
Salade verte à la mimolette

PLATS

Jambon braisé
Filet de colin sauce poisson

Carottes locales fraîches
persillées
Torti

LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme-rhubarbe
coulis fraise
Paris-Brest
Liégeois à la vanille
Corbeille de fruits

Mardi



ENTRÉES

Tomate et concombre **Bio**
Œuf dur ciboulette
Salade de maïs
Salade alpage

PLATS

Galopin de veau grillé
Omelette à l'emmental

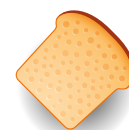
Boulgour pilaf
Haricots verts

LAITAGES

DESSERTS

Cocktail de fruits
Corbeille de fruits
Tarte à la rhubarbe et pommes
Fromage blanc
aux copeaux de chocolat

Mercredi



ENTRÉES

Salade impériale

PLATS

Rôti de veau farci à l'estragon

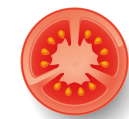
Pommes campagnardes

LAITAGES

DESSERTS

Riz au lait

Jeudi



ENTRÉES

Émincé de tomates
Macédoine à la mayonnaise
Duo de betteraves et tomates
Œuf dur ciboulette

PLATS

Paella au poulet
Paella aux poissons

LAITAGES

DESSERTS

Cake banane citron vert
Crème dessert au chocolat
Fruit
Pêches aux amandes

Vendredi

ENTRÉES

Carottes râpées
Concombre vinaigrette
Roulade de volaille
Salade verte

PLATS

Rôti de porc au jus
Filet de colin meunière et citron

Aubergines sautées à la tomate
Coquillettes saveur du midi

LAITAGES

DESSERTS

Compote pom'cherry
Cône vanille chocolat
Fromage blanc
aux copeaux de noix de coco
Corbeille de fruits