

MENUS DU 16 au 30 AVRIL 2018

LUNDI 16

Soupe au pistou
Crêpes au fromage
Escalope de dinde à la crème
Haricots verts
Fromage
Compote de pêche

MARDI 17

Bouillon de volailles pares
Cœur de palmier maïs olives noires et vertes
Sauté de porc
Chou Romanesco à la crème
Fromage
Liégeois café

MERCREDI 18

Bouillon de volaille pâtes
Artichaut
Entrecôte (crue à la demande)
Pommes dauphines
Fromage
Kiwi

JEUDI 19

Soupe de légumes maison
Riz Niçois
Roti de veau forestière
Ragout de céleri
Fromage
Petit suisse au fruit

VENDREDI 20

Soupe de légumes maison
Saucisse beurre
Poisson
Riz paella
Fromage
Oreillon d'abricot

SAMEDI 21

Soupe de légumes maison
Salade de gésiers
Foie de génisse oignons
Ecrasé de bleu d'Antan
Fromage
Ananas frais

DIMANCHE 22

Soupe de poisson
Crevettes mayonnaise
Côte d'agneau
Endives braisées
Fromage
Croustillant 3 chocolats

LUNDI 23

Mouliné 8 légumes
Feuilleté hot dog
Cuisse de poulet
P de T campagnardes
Fromage
Poire

MARDI 24

Bouillon pot au feu pâtes
Salade coleslaw
Roti de porc
Haricots beurre
Fromage
Semoule nappé caramel

MERCREDI 25

Bouillon pot au feu pâtes
Poireaux 1/2 œuf
Moussaka
Salade verte
Fromage
Mille feuille

JEUDI 26

Soupe de légumes maison
Macédoine mayonnaise
Fondant de bœuf
Carottes persillées
Fromage
Salade de fruits frais

VENDREDI 27

Soupe de légumes maison
Pamplemousse
Gratin de poisson
Epinard à la crème
Fromage
Crème praliné biscuit

SAMEDI 28

Soupe de légumes maison
Œuf mimosa
Tête de veau
P de T vapeur
Fromage
Mousse au citron

DIMANCHE 29

Gratiné oignons
Mâche farcous
Pigeons
Champignons persillés/
Fagot haricots verts
Fromage
Tarte noix de pécan

LUNDI 30

Crème de légumes d'automne
Taboulé + tomate
Poisson meunière citron
Petit pois
Fromage
Flan caramel



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.