

MENUS DU 15 au 30 AVRIL 2019

LUNDI 15

Crème de potiron
Céleri rémoulade
Paupiette de veau
Printanière
Fromage
Banane

MARDI 16

Bouillon pot au feu pâtes
Tomate mozzarella
Tendregal
P de Terre noisettes
Fromage
Mousse au chocolat

MERCREDI 17

Bouillon pot au feu pâtes
Poireaux 1/2 œuf
Sauté de porc
Carottes persillées
Fromage
Faisselle confiture

JEUDI 18

Soupe au pistou
Feuilleté
Roti de dinde
Pâtes au gratin
Fromage
Salade de fruits frais

VENDREDI 19

Mouliné de légumes
Radis beurre
Pavé de saumon sauce Hollandaise
Chou-fleur béchamel
Fromage
Pêche chantilly

SAMEDI 20

Mouliné de légumes
Œuf mimosa
Tripoux
P de terre vapeur
Fromage
Pomme au four pain d'épice

DIMANCHE 21

Soupe de poisson
Quiche Lorraine
Caille
Poêlée fève marron champignon
Fromage
Flan pâtissier

LUNDI 22

Mouliné 8 légumes
Betteraves rouges
Longe de veau
Purée
Fromage
Ile flottante

MARDI 23

Mouliné 8 légumes
Quiche Lorraine
Cuisse de poulet
Haricots verts persillés
Fromage
compote biscuit

MERCREDI 24

Bouillon de volaille pâtes
Jambon blanc
Brandade de morue
Salade verte
Fromage
Ananas frais

JEUDI 25

Soupe de légumes maison
Macédoine
Sauté d'agneau
Semoule
Fromage
Crème chocolat

VENDREDI 26

Soupe de légumes maison
Taboulé
Pêche du jour
Brocolis à la crème
Fromage
Lingot créole

SAMEDI 27

Soupe de légumes maison
Jambon de pays beurre
Foie de veau persillé
Endives au beurre
Fromage
Mirabelle au sirop

DIMANCHE 28

Soupe à l'oignon
Crevette mayonnaise
Coquelet
Purée de P de T douces
Fromage
Tarte aux fraises

LUNDI 29

Minestrone
Bouchée à la Reine
Omelette
Ratatouille
Fromage
Liégeois café

MARDI 30

Bouillon de bœuf pâtes
Pamplemousse
Roti de bœuf
Haricot beurre
Fromage blanc
Confiture biscuit



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