

Menu

Semaine du 17 au 23 avril 2023

JOUR		MIDI	SOIR
LUNDI	17	Tartare de tomates, ciboulettes et échalotes Sauté de veau traditionnel Panaché de carottes Fromage ou laitage Pruneaux au sirop épicé	Velouté de courgettes Poêlée de pennette au poisson et aux moules Fromage ou laitage Corbeille de fruits de saison
MARDI	18	Salade de haricots verts aux raisins secs Emincé de volaille à la Provençale Aubergines confites Fromage ou laitage Salade de pommes à la cannelle	Potage tomates aux vermicelles Quiche aux fromages Salade composée Fromage ou laitage Compote de fruits
MERCREDI	19	Macédoine de légumes, sauce mayonnaise Echine de porc BBC, au lait Céréales méditerranéennes Fromage ou laitage Chou garni à la crème de café	Potager tomates aux vermicelles Quiche aux fromage Salade composée Fromage ou laitage Compote de pommes
JEUDI	20	Méli-Mélo de salade verte et radis Foie de veau à l'Anglaise Demi tomate à l'ail Fromage ou laitage Kiwi	Crème de lentilles Lasagne bolognaise traditionnelle Fromage ou laitage Banane
VENDREDI	21	Fromage de tête et sa sauce ravigote Dos de poisson aux aromates Etuvée de brocolis Fromage ou laitage Mousse au chocolat	Soupe à l'oseille et ses croutons Flan de petits pois aux lardons et volaille Fromage ou laitage Salade d'agrumes
SAMEDI	22	Houmous et ses toasts Boudin noir et pommes fruits Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Fromage ou laitage Fromage blanc aux fruits	Bouillon de légumes aux vermicelles Vol au vent « Maison » Salade mêlée Fromage ou laitage Corbeille de fruits de saison
DIMANCHE	23	Tartare d'avocat cocktail (crevettes) Sot l'y laisse de dinde confit au vin rouge Tagliatelles Fromage ou laitage Flan pâtissier	Velouté aux légumes du soleil Tarte à la tomate et moutarde Salade verte Fromage ou laitage Compote de pommes framboises

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**