

Menu

Semaine du 24 au 30 avril 2023

JOUR		MIDI	SOIR
LUNDI	24	Taboulé à la menthe Escalope viennoise et son citron Haricots plats à la napolitaine Fromage ou laitage Melon vert en macédoine, sirop léger au romarin	Velouté de brocolis Tian de bœuf et courgettes aux poivrons et pommes de terre Fromage ou laitage Liégeois vanille nappé caramel
MARDI	25	Salade verte à l'ail Steak haché sauce à l'échalote Flageolets aux oignons Fromage ou laitage Corbeille de fruits de saison	Bouillon aux cheveux d'anges (vermicelles) Gratin d'épinards façon Florentine Fromage ou laitage Petits suisses aux fruits
MERCREDI	26	Julienne de betteraves et sa vinaigrette aux herbes fraîches Saumon rôti aux graines de fenouil Fricassée de fonds d'artichauts et carottes, façon Barigoule Fromage ou laitage Riz au lait	Soupe de navets doux Grande poêlée de pâtes à la carbonara Fromage ou laitage Crème dessert chocolat
JEUDI	27	Bâtonnets de concombres mayonnaise au curry Filet de poulet aux aromates Frites Fromage ou laitage Melon jaune « préparé »	Potage Dubarry Moussaka Mesclun à l'huile d'olive Fromage ou laitage Fromage blanc et sa confiture
VENDREDI	28	Croissillon au fromage et sa verdure Aïoli provençale Fromage ou laitage Pomme rôtie à la cannelle	Velouté de légumes Courgettes farcies de nos chefs, sauce tomate Timbale de riz jaune Fromage ou laitage Pruneaux au thé vert
SAMEDI	29	Mousseron de canard et ses cornichons Paleron braisé sauce Madère Navets glacés Fromage ou laitage Salade de fruits frais	Potage Choisy Gratin de poireaux au jambon Fromage ou laitage Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE	30	Salade de tomates et feta au basilic Lapin sauté à la moutarde Polenta aux éclats d'olives Fromage ou laitage Pêche Melba	Crème d'épinards Brandade de poisson et son mesclun Fromage ou laitage Yaourt

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