



Déjeuner

Diner

lundi 20 mai 2024



RILLETES DE THON+ BLINIS

SAUTE DE SANGLIER
TAGLIATELLES
FROMAGE
PATISSERIE

POTAGE

GRATIN DE COURGETTES

FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT

mardi 21 mai 2024

CAROTTES RAPEES
ESCALOPE DE DINDE
PETITS POIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE

OMELETTE AUX POMMES DE
TERRE

SALADE VERTE
FROMAGE
YAOURT AROMATISE

mercredi 22 mai 2024

CONCOMBRE A LA CREME
PETIT SALE
LENTILLES
FROMAGE
ŒUF AU LAIT

POTAGE CRESSON

BOUCHEE AUX FRUITS DE MER

SALADE VERTE
FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP

jeudi 23 mai 2024

CHOU BLANC EMMENTHAL JAMBON
BŒUF
CAROTTES
FROMAGE
PATISSERIE MAISON

POTAGE

POMMES DE TERRE A LA CREME

SALADE VERTE
FROMAGE
ENTREMETS CAFE

vendredi 24 mai 2024

CHAMPIGNONS A LA CREME
FILET DE COLIN
WATERZOIL (poireaux/carottes)
FROMAGE
SEMOULE AU LAIT

POTAGE

LASAGNES

SALADE VERTE
FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS

samedi 25 mai 2024

CŒUR DE PALMIER SAUCE
COCKTAIL
SAUTE DE PORC
RIZ
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE

QUICHE AUX POIREAUX

SALADE VERTE
FROMAGE
NOVLY VANILLE

dimanche 26 mai 2024

PATE EN CROUTE
CUISSSE DE PINTADE
ROSTIS
FROMAGE
PATISSERIE

POTAGE

TOMATE FARCIE

EBLY
FROMAGE
COMPOTE D'ANANAS

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements