



## Déjeuner

## Diner

lundi 27 mai 2024	<p>TABOULE SAUTE DE BŒUF SALSIFIS FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE SOUFFLE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>ENTREMETS VANILLE</p>
mardi 28 mai 2024	<p>RADIS SAUCISSE LENTILLES FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE AU VERMICELLE MAQUEREAU A LA MOUTARDE TOMATES PROVENCALES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 29 mai 2024	<p>SALADE COLESLAW (chou blanc/carottes) BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE</p>	<p>POTAGE OMELETTE AUX FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE POIRE AU SIROP</p>
jeudi 30 mai 2024	<p>BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE PATES A LA CARBONARA SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE</p>
vendredi 31 mai 2024	<p>POIREAU VINAIGRETTE FILET DE SAUMON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE POMMES</p>
samedi 1 juin 2024	<p>AVOCAT ROTI DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT PISTACHE</p>
dimanche 2 juin 2024	<p>MELON SAUTE DE CANARD TAGLIATELLES FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE FROMAGE LIEGOIS CHOCOLAT</p>

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