

MENU DU LUNDI 23 MAI AU DIMANCHE 29 MAI 2022

	MIDI	SOIR
LUNDI	CRÈME DE COURGETTES POITRINE DE VEAU FARCIE CAROTTES ET CHAMPIGNONS FROMAGE / SALADE CRÈME DESSERT CAFÉ	CRÈME PÂTE TRUITE FUMÉE ANETH FRUIT CUIT
MARDI	SOUPE DE LÉGUMES VERMICELLES SARDINE BEURRE ESCALOPE DE DINDE PANÉE POÊLÉE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON CAFÉ	SOUPE SALADE VERTE COMPOSÉE CRUDITÉS GÉSIERS SEMOULE AUX RAISINS SECS
MERCREDI	VELOUTÉ DE VOLAILLE POISSON FRAIS PÂTES FROMAGE / SALADE CLACE CHANTILLY CAFÉ	VELOUTÉ ŒUF MIMOSA SALADE DE LENTILLES POMME ET ANANAS AU SIROP
JEUDI	BOUILLON VERMICELLES DÉS DE MELON PALERON DE BŒUF AUX CÂPRES POMMES RISSOLÉES FRAMBOISIER CAFÉ	SOUPE RIZ EN SALADE AUX DÉS DE JAMBON YAOURT
VENDREDI	CRÈME DE PETITS POIS LOTTE RÔTIE POMME VAPEUR FROMAGE / SALADE COMPOTÉE POMME KIWI CAFÉ	CRÈME DE PETITS POIS OMELETTE AUX OIGNONS SALADE VERTE FRUIT CUIT
SAMEDI	VELOUTÉ HARICOTS VERTS SAUTÉ DE PORC À L'ORIENTALE SEMOULE AUX RAISINS FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	VELOUTE COURGETTE FARCIE AU BŒUF PETIT SUISSE
DIMANCHE	BOUILLON AUX PERLES SALADE DE TOMATES MOZZARELLA BASILIC SUPRÊME PINTADE GRATIN DAUPHINOIS NID D'ABEILLE CAFÉ	SOUPE PIZZA 4 SAISONS SALADE VERTE FROMAGE / CÂLIN LIT FRUIT

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié