

Menu – semaine du 20 mai au 26 mai 2024

	LUNDI 20 mai	MARDI 21 mai	MERCREDI 22 mai	JEUDI 23 mai	VENDREDI 24 mai	SAMEDI 25 mai	DIMANCHE 26 mai
D É J E U N E R	<p>CONCOMBRE À LA CIBOULETTE</p> <p>LAMELLES D'ENCORNETS SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL</p> <p>PIPERADE</p> <p>SEMOULE AUX ÉPICES</p> <p>FROMAGES</p> <p>CRÈME SAVEUR VANILLE</p>	<p>TOMATE AU BASILIC ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE</p> <p>CAROTTES RONDELLES À LA CIBOULETTE</p> <p>LENTILLES VERTES MIJOTÉES</p> <p>FROMAGES</p> <p>POIRE FAÇON MELBA</p>	<p>HARICOTS BEURRE À LA VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF</p> <p>FRITE</p> <p>FROMAGES</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</p> <p>EMINCÉ DE DINDE VF À LA TOMATE</p> <p>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS AUX OIGNONS</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>FROMAGES</p> <p>CRÈME PÂTISSÈRE AUX GRIOTTES</p>	<p>BETTERAVES À LA VINAIGRETTE</p> <p>MOULES BIO À LA MARINIÈRE</p> <p>POMMES DE TERRE FRITES EN LAMELLES</p> <p>FROMAGES</p> <p>TIMBALE DE CRÈME GLACÉE VANILLE ET CHOCOLAT</p>	<p>ASSIETTE DE CRUDITÉS DE SAISON</p> <p>RÔTI DE BOEUF SAUCE BÉARNAISE</p> <p>BOULGOUR CRÉOLE BOUQUETS DE BROCOLI</p> <p>FROMAGES</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI SAUCE AU ROMARIN</p> <p>HARICOTS PLATS POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AU ROMARIN</p> <p>FROMAGES</p> <p>PARIS BREST</p>
D Î N E R	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE FARFALLES À LA DINDE</p> <p>FROMAGES</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>POTAGE</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET CORNICHON</p> <p>POMMES DE TERRE VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGES</p> <p>POT DE CRÈME À LA CHICORÉE</p>	<p>POTAGE</p> <p>QUICHE FROMAGE DE BREBIS, OIGNONS CARAMÉLISÉS</p> <p>SALADE LAITUE À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGES</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (POMME BI-COLORE, BANANE, ANANAS)</p>	<p>POTAGE</p> <p>OMELETTE À L'EMMENTAL</p> <p>COURGETTES À L'AIL</p> <p>FROMAGES</p> <p>COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE EN SUCRE</p>	<p>POTAGE</p> <p>FLAMMENKUCHE</p> <p>SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGES</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>QUICHE CAMEM-BERT</p> <p>SALADE LAITUE À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGES</p> <p>RIZ AU LAIT SAVEUR VANILLE</p>	<p>POTAGE</p> <p>CALAMAR SAUCE TARTARE</p> <p>FONDUE D'ÉPINARDS</p> <p>FROMAGES</p> <p>YAOURT</p>