

MENU DU 23 AU 29 MAI 2022



LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Champignons à la grecque	Mortadelle pistachée	Surimi mayonnaise	Asperges vinaigrette	Terrine forestière	Salade d'endives	Civier bressan
Duo de saucisses à la tomate	Paupiette de veau	Steak sauce au bleu	Jambonneau au jus	Filet de limande meunière	Bœuf braisé	Rôti de porc
Riz pilaf / Haricots rouges	Légumes du moment / Spaetzle	Pommes campagnardes / Tomates provençales	Haricots verts persillés / Coquillettes	Ebly / Petits légumes	Carottes / Pommes de terre vapeur	Cœur de blé / Petits pois carottes
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Tarte flan pâtissier	Pruneaux au sirop	Coupe de glace chocolat liégeois	Crème brûlée	Ile flottante caramel	Flan pistache	Tarte citron meringuée
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de carottes	Crème d'asperges	Soupe 4 légumes	Potage Dubarry	Velouté de courgettes	Soupe de vermicelles	Potage de poireaux
Flamenkuche	Gnocchis à la parisienne	Croque-monsieur	Pommes de terre et cervelle de canuts	Fond d'artichaut garni / Salade	Moussaka	Gratin de courgettes
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Fruits ou yaourt	Fruits ou yaourt	Fruits ou yaourt	Fruits ou yaourt	Fruits ou yaourt	Fruits ou yaourt	Fruits ou yaourt
* Menu donné à titre indicatif sous réserve de modification			<p style="text-align: center;">Carte de remplacement : sur demande</p> <p style="text-align: center;">A votre demande, un met qui ne vous convient pas peut être remplacé</p>			
Bon appétit						
VIANDE DE BŒUF D'ORIGINE FRANCAISE						
Pour toutes annulations, merci de prévenir 48 heures avant 11h auprès de l'accueil						