



**Menu de la semaine**

**Du Lundi 4 Juin au Vendredi 8 Juin 2018**

Semaine 23		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Salade printanière ( pommes de terre, haricots verts, pois chiches, dès de tomates)	Salade verte aux lardons et croûtons	Pâté en croûte	Tartare de betteraves	Tomates au thon
		Salade de coquillettes	Salade de mâche aux dés de mimolette et maïs	Roulé de surimi	Macédoine cantadou curry	Pamplemousse surprise ( Pamplemousse, concombre, crevette, tomate, mayonnaise)
	<b>Viandes</b>	Sauté de porc à la sariette	Sauté de dinde au sésame	Escalope de poulet au curry	Pavé de poisson à la bordelaise	Sauté d'agneau aux aromates
		Brochette de poisson meunière	Steak haché de bœuf	Cervelas à l'alsacienne	Boules de bœuf sauce tomate	Colin meunière
	<b>Légumes</b>	Petits pois à la paysanne	Haricots beurre à la provençale	Chou de Bruxelles forestière	Ratatouille	Carottes Vichy persillées
	<b>Féculets</b>	Pommes de terre au citron et persillées	Pommes rissolées	Pommes de terre savoyarde	Semoule	Gratin dauphinois
	<b>Produits laitiers</b>	Bonbel	Yaourt nature sucré	Mimolette	Fournols	Mini cabrette
	<b>Dessert</b>	Beignet aux abricots	Mousse chocolat noir maison	Fruits crus	Coupe de mangue	Liégeois chocolat
		Beignet aux pommes	Mousse fruits rouges maison	Fraises au sucre et chantilly	Coupe fruitée aux épices	Liégeois vanille
	<b>Soir</b>		<b>Lundi (Soir)</b>	<b>Mardi (Soir)</b>	<b>Mercredi (Soir)</b>	<b>Jeudi (Soir)</b>
<b>Entrée</b>		Crème Dubarry	tomate mimosa	Carottes au citron	salade sombrero	
<b>Viandes</b>		Cuisse de poulet froide	Croque monsieur	Tartine au Jambon crème à la moutarde et romarin	Baguette façon Flameukuche	
<b>Légumes</b>		Haricots verts en salade	salade verte		Frisée et feuille de chêne	
<b>Dessert</b>		liégeois aux fruits	compote de pommes	Pêche melba	semoule au caramel	



**Tous les jours 3 sortes de pain sont proposés**

*La Directrice*

*Le Gestionnaire*

**Information: " présence d'allergènes possible dans la composition des plats"**

Voici les 14 aliments les plus allergisants: gluten, œuf, arachide, lait et produit à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydrite sulfureux et sulfites et mollusques