



Menu de la semaine

Du Lundi 14 Mai au Vendredi 18 Mai 2018

Semaine 20		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<i>Entrée</i>	Asperges sauce crémeuse	Œuf poché sur frisée et croutons	Salade Coleslaw	Salade de museau à la provençale	Carottes râpées et pommes granny	
	Salade de soja riz emmental	Salade d'endives à la Berlinoise	Salade Grecque à la fêta (concombres, tomates, poivrons, fêta, olives noires, vinaigrette d'huile d'olives)	Rillette de maquereau sur toast	Duo de céleri et tomate	
<i>Vianes</i>	Pavé de poisson à la bordelaise	Rôti de veau	Paupiette de dinde braisée	Nuggets de volaille	Cappelletti saumon fumé	
	Crousti fromage emmental	Sauté de poulet chasseur	Bœuf braisé aux oignons	Sauté de porc sauce diable	Chili con carne	
<i>Légumes</i>	Beignet de chou-fleur	Haricots verts aux salsifis	Duo brocolis et carottes	Gratin de champignons aux Maroilles	Courgettes à l'ail	
<i>Féculents</i>	Grain de blé tomaté	Pommes campagnarde	Purée de pommes de terre maison	Pommes de terre lamelles sautées aux lardons et oignons	Riz	
<i>Produits laitiers</i>	Yaourt aromatisé	Brie sur salade	Bleu de Bresse	Saint Moret	Fromage blanc au miel	
<i>Dessert</i>	Tarte au flan	Coupe de framboise speculoos chantilly	Yaourt aux fruits pâtissier	Pomme	Dessert de fruits aux pommes	
	Far breton	brochette de fruits	Yaourt aux fruits pâtissier	Fruits crus	Dessert de fruits aux pommes/ fraise	

Midi



		Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
<i>Entrée</i>	Gaspacho maison	Velouté choisy	Tomate vinaigrette	salade de maïs au thon	
<i>Vianes</i>	Jambon	Quiche lorraine et quiche légumes	Bruschetta (Pain de campagne, dès de tomate, julienne de jambon, mozzarella, romarin, huile olive)	Flameukuche	
<i>Légumes</i>	Haricots verts en salade	salade verte		Frisée et feuille de chne	
<i>Dessert</i>	Yaourt aux fruits	Boskop et fruit rouges en papillote	Pêche melba	gâteau de riz	

Soir



Tous les jours 3 sortes de pain sont proposées

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