

MENU

DU 20 MAI AU 24 MAI 2019

	ENTREE(S)	PLAT(S) PRINCIPAL (AUX)	DESSERT(S)
LUNDI 20.05.19	<i>Pâté de campagne Ou carottes râpées Ou melon Ou pastèque Ou salade de fêta</i>	<i>Blanquette de veau Ou rôti de veau (sauce au jus) Haricots verts Bio Légumes grillés</i>	<i>Yaourts variés ℒ Fruit</i>
MARDI 21.05.19	<i>Friand Ou Salades diverses</i>	<i>Longe de porc au Ras el hanout Côte de porc à la moutarde Purée de pommes de terre Ou légumes grillés</i>	<i>Fromage blanc ℒ Fruit</i>
MERCREDI 22.05.19	<i>Salade Italienne Ou salade Landaise Ou asperges</i>	<i>Rôti de bœuf (sauce au jus) Ou steak haché Bio aux échalotes Tomates Suissesse ou gratin de légumes</i>	<i>Cerises Ou Fraises</i>
JEUDI 23.05.19	<i>Champignons à la Grecque Ou concombre Ou pomelos Ou haricots verts mimosa</i>	<i>Fish'n chips/citron Ou gigot d'agneau Aux herbes fraîches Légumes grillés</i>	<i>Glaces variées ℒ Fruit</i>
VENDREDI 24.05.19	<i>Mousse de canard Ou œuf mayonnaise Ou salade de thon Ou betterave Ou pastèque</i>	<i>Canette rôti (sauce aux herbes fraîches) Ou paupiette de veau (sauce aux champignons) Carottes Vichy Ou épinards bio à la crème</i>	<i>Pâtisseries variées ℒ Fruit</i>

Le Chef d'Etablissement

Le Gestionnaire

C.NAYL

F. GINDRE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SUIVANT LES LIVRAISONS