








MENU MAI 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 13 	Asperges sauce vierge Tomates farcies maison, Pâtes Brie Fruits de saison	Potage Salade de gésiers et croutons, Fromages Yaourt
Mardi 14 	Betteraves Omelette, Carottes et panais Camembert Amandine aux framboises	Potage Quiche lorraine, Fromage Liégeois au café
Mercredi 15 	Tomates Carbonade de Bœuf, Frites Tomme noire Salade de fruits	Potage Jambon de dinde, Poêlée de légumes Fromage Gâteau au chocolat
Jeudi 16 	Melon Poulet basquaise, Polenta Saint Paulin Coupe de glace	Potage Tarte aux fromages, Salade Fromage Crème aux œufs
Vendredi 17 	Pâté de lapin Poisson du jour, Choux fleurs Pont l'évêque Mousse au chocolat	Potage Salade de riz composée, Fromage Fromage blanc
Samedi 18 	Carottes au thon Foie de veau à l'échalote, Purée maison Reblochon Fruits	Potage Gratin de côte de blettes à la dinde, Fromage, Semoule au lait
Dimanche 19 	Pamplemousse aux crevettes Poulet confit, Sarladaise Plateau de Fromages Pâtisserie	Potage Coquille de poisson, Macédoine de légumes Fromage Yaourt aux fruits