



MENUS MAI 2024

NOM :

AVEC POTAGE DU SOIR :

LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024	SAMEDI 04/05/2024	DIMANCHE 05/05/2024
Pamplemousse Sauté de poulet basquaise Macaronis Ortolan Flan vanille caramel au Lait	Salade de lentilles au jambon Batonnets de saumon pané Haricots beurre Petit suisse nature Banane	Terrine de légumes Saucisse de Morteau Pommes vapeur Cancoillote à l'ail Liégeois de pomme framboise cassis	Radis beurre Omelette au fromage Poêlée ratatouille Chanteneige Bio Muffins pépites de chocolat	Betteraves vinaigrette Bœuf texan Pomme rissolées Fromage blanc aromatisé Kiwi	Salade de cœur d'artichaut Cuisse de canard confite Haricots blancs St Marcelin Mousse au café	Pâté de campagne Roti de porc au jus Blettes persillées Mini Pavé d'Affinois Tarte abricot romarin
LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024	SAMEDI 11/05/2024	DIMANCHE 12/05/2024
Carottes râpées Raviolis au bœuf Babybel Compote pomme-banane	Pizza à la grecque Aiguillettes de poulet au jus Brocolis Fromage blanc vrac nature Ananas au sirop + biscuit	Terrine de poisson Escalope viennoise Poêlée de légumes méridionale Camembert Eclair au café	Asperges Rôti de veau Pommes rosties Petit st albray Bavarois fruits rouges	Haricots verts en salade Brandade de poisson Faisselle Orange	Tarte au fromage Tomate farçie et Courgette farçie (volaille) Mini Roitelet Liegeois de fruit pomme-abricot	Rosette/cornichon Lasagnes au bœuf St Agur Ile flottante
LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024	SAMEDI 18/05/2024	DIMANCHE 19/05/2024
Radis beurre Chipolatas Purée Cantal Crème dessert vanille	Quiche Lorraine Filet de poisson sauce vierge Chou-fleur sauté Yaourt nature La Mamellerie Banane	Salade de tomate Aiguillettes de poulet au currv Riz Buche de chèvre Mousse au chocolat	Salade verte Sauté de veau à l'ancienne Petits pois Cancoillote Semoule au lait	Salade de museau Grillade de porc au jus Coquillettes Petit suisse aromatisé bio Kiwi	Salade Doloise Saumonette sauce oseille Haricots plats Coulommier portion Pruneaux au sirop	Aspic Lapin chasseur Tagliatelles Bleu portion Tarte au citron maison
LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024	SAMEDI 25/05/2024	DIMANCHE 26/05/2024
Asperges mayonnaise Sauté de veau Marengo Pommes rissolées Faisselle Paris Brest	Saucisson à l'ail Crousti fromage Printanière Mini cabrette Flan nappé caramel	Salade de pomme de terre Boulettes de bœuf sauce aux oignons Courgette provençale Petit moulé ail et fines herbes Banane	Maquereau au vin blanc Couscous poulet-merguez Fromage blanc vrac Orange	Salade de tomate mozzarella basilic Filet de poisson à l'aneth Epinards hachés Morbier Eclair au café	Salade niçoise Andouillette à la moutarde Ecrasé de pomme de terre Fourme d'Ambert Panna cotta fruits rouges	Mousse de foie Rôti de bœuf au jus Gratin de côtes de bettes Tome de de Savoie Gateau Basque
LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024	SAMEDI 01/06/2024	DIMANCHE 02/06/2024
Macédoine vinaigrette Sauce bolognaise Spaghettis Yaourt nature vrac Kiwi	Tarte tomate chèvre Emincé de dinde Chou-fleur sauté Kiri Purée pomme fraise	Betteraves rouges au vinaigre de framboise Steak haché de veau sauce oignons Pommes wedges Gouda Liégeois chocolat bio	Salade de pois chiche Filet de poisson pané citron Haricots verts Fromage blanc vrac Orange	Carottes râpées Sauté de bœuf au paprika Tortis Comté Crème dessert à la vanille	Salade de riz au thon Cuisse de pintade au jus Salsifis persillés Faisselle Fraise de France	Salade de cervelas Sauté de veau à l'estragon Pommes fondantes St Marcelin Tartelette rhubarbe framboise