


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI SAINT
LES HORS D'ŒUVRE	Toast à la sardine	Saucisson sec	🌟 Céleri aux pommes	Potage	BOL DE RIZ
***	Chou-fleur mimosa	🌟 Coleslaw	Sardine à la tomate	Œuf mayonnaise	🌟 Banane ou compote
LES PLATS CHAUDS, LEURS GARNITURES	Mousseline de betterave	🌟 Pomelos	Cœurs d'artichaut	🌟 Endives au fromage	 ANIMATION Bol de Riz
***	Poulet rôti	Bœuf mode	Filet de lieu aux poireaux	Sauté de porc au curry	OU
LE PRODUIT LAITIER	Rognons de bœuf aux champignons	Saucisse de Toulouse	Quiche Lorraine maison	Cuisse de canette au poivre vert	Betteraves vinaigrette
***	Tortis	Pommes de terre vapeur	Boullgour Bio	Frites	Dos de colin sauce aux poireaux
LES DESSERTS	Poêlée villageoise	Carottes au curry	🌟 Salade verte	Ratatouille	Riz
***	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Mousseline de carotte
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage ou fromage
***	Madeleine	🌟 Fruit de saison	🌟 Fruit frais	Tarte aux pommes maison	🌟 Banane ou compote
	🌟 Fruit de saison	Liégeois café	Cocktail de fruits	🌟 Fruit de saison	
	Milk shake banane et fruits rouges	Tartelette Bounty	Crème brûlée	Mousse au chocolat	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI SAINT
Proposition équilibrée	Toast à la sardine	Saucisson sec	Céleri aux pommes	Potage	Betteraves vinaigrette
	Poulet rôti	Bœuf mode	Filet de lieu aux poireaux	Sauté de porc au curry	Dos de colin sauce aux poireaux
	Tortis	Pommes de terre vapeur	Boullgour Bio	Frites	Riz
	Poêlée villageoise	Carottes au curry	Fromage	Ratatouille	Mousseline de carotte
	Lait	Laitage	Fruit frais	Fromage	Laitage
	Madeleine	Fruit de saison		Tarte aux pommes maison	Banane

PRODUITS DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Tous nos plats sont préparés sur place avec une majorité de produits frais et Français

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

