

AU MENU - du 08 au 14 Mai 2023

SEMAINE N° 19

DÉJEUNER	LUNDI 08/05/23	MARDI 09/05/23	MERCREDI 10/05/23	JEUDI 11/05/23	VENDREDI 12/05/23	SAMEDI 13/05/23	DIMANCHE 14/05/23
POTAGE	Apéritif/Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
ENTRÉE	Pâté en croûte*	Salade de Lentilles	Betteraves	Salade de cœurs de palmier	Rillettes*	Macédoine Vinaigrette	Terrine de Légumes
PLAT	Cuisse de poulet aux champignons	Paupiette de veau	Sauté de dinde créole	Langue de bœuf aux câpres	Parmentier de poisson maison	Haché de veau marengo	Longe de porc* aux poivres
GARNITURE	Pommes dauphines	Poêlée méridionale	Semoule	Pommes vapeurs		chou-fleur persillés	Pommes Savoyardes
FROMAGE LAITAGE							
DESSERT	Pâtisserie	Fruit de saison	Yaourt bio	Fruit au sirop	Kiwi	Salade de fruits frais	Pâtisserie/Mousseux
DINER							
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
PLAT	Poisson pané	Gnocchis gratinés	Omelette au fromage	Pâté de tête*	Aubergines farcies	Pâtes carbonara*	Tarte aux trois fromages
GARNITURE	Cordiale de légumes		Ratatouille	Poireaux vinaigrette			Julienne de légumes
FROMAGE LAITAGE	Mimolette	Saint paulin	Tome noire	Samos	Camembert	Port salut	cantal
DESSERT	Riz au lait	Fromage blanc aux fruits	Pomme au four	Liégeois vanille	Tarte aux pommes	Mousse café	Crème Pralinée

*Plats contenant du porc

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus et vous remercie de votre compréhension.

Les viandes bovines et ovines sont d'origine française ou CE, les volailles sont d'origine française,

L'équipe Restauration vous souhaite bon appétit