

# AU MENU - du 15 au 21 Mai 2023

SEMAINE N° 20

DÉJEUNER	LUNDI 15/05/23	MARDI 16/05/23	MERCREDI 17/05/23	JEUDI 18/05/23	VENDREDI 19/05/23	SAMEDI 20/05/23	DIMANCHE 21/05/23
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Apéritif/Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pois-chiches	Salade coleslaw	Mousse de canard	Salade de perles	Champignons à la Grecque	Cocktail de crevettes
PLAT	Jambon grill Bordelaise*	Gigolette de lapin Citron Romarin	Boul d'agneau au curry	Rôti de veau aux petits oignons	Filet de poisson meunière	Chipolatas*	Cuisse de Pintade rôtie
GARNITURE	Purée	Gratin de chou-fleur	Semoule Orientale	Poêlée Rustique de légumes	Ratatouille	Petits-pois /Carottes	Pommes dauphines
FROMAGE LAITAGE							
DESSERT	Crème pralinée	Fruit de saison	Liégeois	Pâtisserie	Fruit de saison	Fraises	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	Oeufs durs	Salade de Hareng aux pommes de terre	Omelette basquaise	Crêpes au fromage	Raviolis aux bolets	Tarte méditerranéenne	Mortadelle*
GARNITURE	Brocolis sauce aurore			Salade Verte		Salade composée	Purée de carottes
FROMAGE LAITAGE	Comté	Chanteneige	Bleu d'auvergne	Saint moret	Brie	Edam	Cantal
DESSERT	Semoule au lait	Flan caramel	Pomme cuite	Liégeois vanille	Tarte aux pommes	Mousse chocolat	Crème café

\*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