

AU MENU - du 22 au 28 Mai 2023

SEMAINE N° 21

DÉJEUNER	LUNDI 22/05/23	MARDI 23/05/23	MERCREDI 24/05/23	JEUDI 25/05/23	VENDREDI 26/05/23	SAMEDI 27/05/23	DIMANCHE 28/05/23
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Apéritif/Potage du jour
ENTRÉE	Salade Haricots Rouges	Salade d'haricots Verts	Salade d'endives/fromage	Salade de tomate/féta	Fritons*	Duo de rapées	Asperges vinaigrette
PLAT	Filet de dinde à la crème	Fricadelle Boeuf sauce champignons	Cuisse de poulet Moutarde	Crêpinettes de porc*	Lamelles d'encornet basquaise	Escalope Viennoise	Joue de Bœuf Bourguignonne
GARNITURE	Poêlée 4 légumes	Purée	Coquillettes au beurre	Haricots Blancs cuisinés	Riz pilaf	Haricots Beurres Persillés	Pommes Vapeurs
FROMAGE LAITAGE							
DESSERT	Crème chocolat	Fruit de saison	Yaourt fermes des Auques	Pomme au four	Salade de fruits frais	Fraise	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	Pennes aux fruits de Mer	Courgettes farcies	Roulade de volaille	Légumes bonne femme*	Jambon blanc*	Pâtes bolognaises	Quiche lorraine*
GARNITURE			Carottes persillées		Endives gratinées		Salade de mâche
FROMAGE LAITAGE	Camembert	Mimolette	Croc Lait	Emmental	Chavroux	Tartare	roquefort
DESSERT	Pêche sirop	Mousse café	Fromage blanc vanille	Crumble aux abricots	Compote/biscuit	Liégeois aux fruits	Riz au lait

*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