

**S e m 1 7**

**M E N U**

JOURS	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 20 /04</b>	Velouté jardinier <b>ou Entrée</b> Escalope de Dinde à la crème Purée Fruit	Velouté poireaux pommes de terre <b>Terrine</b> Salade de carottes Flan vanille
<b>MARDI 21/04</b>	Potage potiron <b>ou entrée</b> <b>Pâtes à la bolognaise</b> Crème dessert	Potage de cressons Saumon à l'Oseille Julienne de légumes Fruits au sirop
<b>MERCREDI 22 /04</b>	Potage maraicher <b>ou Salade</b> <b>Rôti de porc</b> au jus Printanière de légumes Tarte	Potage champignons <b>Pâtes au poulet &amp; légumes</b> Fromage blanc aux fruits
<i>Fête des Anniversaires</i> <b>JEUDI 23 /04 Concert</b>	Potage Parmentier <b>ou Salade</b> Steak haché de Veau Frites Fruit	Velouté de légumes <b>Poêlée campagnarde</b> <b>Salade verte</b> Yaourt Brassé
<b>VENDREDI 24/04</b>	<b>Potage Dubarry</b> <b>ou entrée</b> Poisson pané Flan de légumes Mousse Chocolat blanc	Velouté d'asperge Croque-Monsieur <b>Crudités</b> Compote
<b>SAMEDI 25 /04</b>	Potage légumes verts <b>ou entrée</b> <b>Bœuf Bourguignon</b> Nouilles Fruit	Velouté de tomate <b>Salade vigneronne</b> Liégeois
<b>Brioche DIMANCHE 26 /04</b>	Bouillon vermicelles <b>Filet de Poulet</b> Semoule et Légumes couscous Pâtisserie	Crème de bolet <b>Plateau de charcuterie</b> <b>Roestis et salade verte</b> Flan nappé

Menus susceptibles de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

**Mr le directeur d'établissement**

**Mr le responsable de restauration**

**Mme la diététicienne**