

S e m 2 0	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11/ 05	Velouté jardinier ou entrée Paupiette de volaille Carottes et Navets Petits suisses aux fruits	Velouté poireaux pommes de terre Terrine de campagne Salade de céleri Compote
MARDI 12/ 05	Potage Potiron ou salade Pâtes à la bolognaise Salade de fruits	Potage de cressons Feuilleté aux deux saumons Courgettes poêlées Flan nappé
MERCREDI 13/ 05	Potage maraicher ou entrée Sauté de volaille Haricots verts Beignet	Potage pois-jambon Croque-Monsieur Crudités Fruit
Ascension JEUDI 14/ 05 Pain choco	Apéritif Potage Parmentier ou Entrée Filet Mignon de porc Pommes Noisettes Tiramisu	Velouté de légumes Collet fumé Lentilles / carottes Yahourt brassé
VENDREDI 15/ 05	Potage Dubarry ou entrée Filet de colin basquaise Pâtes Glace	Velouté d'asperge Pané Fromager Salade mêlée Pêche au sirop
SAMEDI 16/ 05	Potage légumes verts ou entrée Choux farcis Pommes Rissolées Fromage Blanc sucré	Soupe à l'oignon Jambon - Macédoine Salade verte Compote
KOUGLOF DIMANCHE 17/ 05	Velouté carottes – pommes de terre ou entrée Tête de Veau Pommes Vapeur Pâtisserie	Crème de bolet Quiche Lorraine Salade verte Fruit

Menu susceptible de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement .

Mr le directeur d'établissement

Mr le responsable de restauration

Mme la diététicienne