

<b>S e m 2 1</b>		<b>M E N U</b>	
<b>JOURS</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>	
<b>LUNDI 18/ 05</b>	Velouté jardinier ou entrée Emincé de volaille à la crème Pâtes Fruit	Velouté poireaux pommes de terre Raviolis gratinés Salade verte Crème dessert	
<b>MARDI 19/ 05</b>	Potage potiron ou entrée Paupiette de Veau Pommes rissolées Petits suisses	Potage de cressons Tarte au thon Salade de tomates Flan chocolat	
<b>MERCREDI 20/ 05</b>	Potage maraicher Lasagne Salade verte Compote de pommes	Potage Pois-jambon Cervelas grillé Pommes sautées Fruit au sirop	
<b>JEUDI 21/ 05 +Brunch PP</b>	Potage Parmentier ou entrée Escalope Milanaise Ratatouille Liégeois aux fruits	Velouté de légumes Salade paysanne (pommes de terre) A l'œuf poché Fruit	
<b>VENDREDI 22/ 05</b>	Potage Dubarry ou Salade Moules Frites Glace	Velouté d'asperge Tarte à l'oignon Poêlée de Légumes Yaourt brassé	
<b>SAMEDI 23/ 05</b>	Potage légumes verts ou entrée Roti de bœuf Pâtes Fruit	Soupe à l'oignon Jambon macédoine Salade verte Liégeois chocolat	
<b>BRIOCHE DIMANCHE 24/ 05 Pentecôte</b>	Apéritif Bouillon Alphabet Merguez Semoule-légumes couscous Pâtisserie	Crème de bolet Fromage de Tête Salade Mêlée 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