

S e m 2 2	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
Croissant Apéritif LUNDI 25/05 <i>Lundi de Pentecôte</i>	Velouté jardinier ou entrée Collet fumé Printanière de légumes Tarte	Velouté poireaux pommes de terre Chipolatas Haricots verts Flan chocolat
MARDI 26/05	Potage potiron Pates à la carbonara / salade verte Fruit au sirop	Potage de cressons Friand à la viande Salade de carottes Liégeois aux fruits
MERCREDI 27/05	Potage Parmentier ou entrée Sauté de bœuf Ratatouille Moelleux chocolat	Potage champignons Terrine de Poisson Flan de légumes Fromage blanc & coulis
JEUDI 28/05	Potage maraicher ou entrée Escalope de volaille sauce Forestière Frites Fruit	Velouté de légumes Tarte aux poireaux Salade verte Petits suisses
VENDREDI 29/05	Potage Dubarry ou entrée Filet de Colin sauce citron Poêlée de légumes Glace	Velouté d'asperge Bibeleskäs et plateau de Fromages PDT Vapeur – Salade verte Fruit
SAMEDI 30/05	Potage légumes verts ou entrée Saucisse de Toulouse Haricots blancs Yaourt brassé	Velouté de pois Jambon-coquillettes Compote
Kouglof DIMANCHE 31/05 Fêtes de mères	Apéritif Entrée (ou potage) Sauté de veau Pommes duchesse Pâtisserie	Crème de bolet Gnocchi à la romaine Salade Fruit au sirop

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