

































MENU du Mois De MAJ 2019

<p><u>Lundi 6</u> Rillettes Blanc de dinde Gratin Dauphinois  Flan Orange </p>	<p><u>Mardi 7</u> Salade + Gouda Salé Lentilles  Chou à la crème (1)</p>	<p><u>Jeudi 9</u> Friands Parmentier de chou fleur (p/terre ) Fromage blanc  Pomme </p>	<p><u>Vendredi 10</u> Radis  + beurre Cubes de saumon sauce oseille (1) Blé  Camembert  Salade de fruits</p>
<p><u>Lundi 13</u> Taboulé Cordon bleu Haricots beurre Cantal Kiwi </p>	<p><u>Mardi 14</u> Concombre Alpin  Sauté de porc aux pommes et ananas Quinoa  crème</p>	<p><u>Jeudi 16</u> Salade verte + Mimolette Rôti de bœuf  Frites Mousse au chocolat  Pomme </p>	<p><u>Vendredi 17</u> Carottes  Poisson frais sauce citron (1) Pommes vapeur  Yaourt</p>
<p><u>Lundi 20</u> Salade d'endives  + surimi Jambon blanc Flan d'épinards (œufs ) Suisse  Banane</p>	<p><u>Mardi 21</u> Salade coquillettes  + tomates + thon Rôti de dindonneau Carottes + céleri Fromage blanc </p>	<p><u>Jeudi 23</u> Chou blanc + dés de gruyère + raisins secs Veau provençal Riz  Compote pomme  Biscuits</p>	<p><u>Vendredi 24</u> Salade mimosa (œufs ) Brandade de morue (P/terre + lait ) Fromage de chèvre Glace</p>
<p><u>Lundi 27</u> Betteraves rouges  Paupiettes Pois cassés  Tome Pomme </p>	<p><u>Mardi 28</u> Tomates  Sauté d'agneau aux fruits secs Boulgour  Yaourt </p>		



: Produits issus de l'agriculture biologique - Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés

(1) Sauce ou crème fait « maison »