

Semaine du 10 au 14 mai 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée				<b>FERIE</b>	
	Charcuterie/poisson/œuf	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE	<u>ROULADE AUX OLIVES</u>			ASSORTIMENT D'ENTREES
	Féculents	<u>SALADE PIEMONTAISE</u>	<u>SALADE NICOISE</u>			
	Crudités / Cuidités	CAROTTES RÂPEES A L'ECHALOTE	COURGETTES RÂPEES EN REMOULADE			
Crudités / Cuidités	<u>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</u>	CELERI SAUCE COCKTAIL				
Plat	Les Viandes 	<u>ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS</u>	STEAK HACHE (VBF) SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS AUX HERBES		
	Les Poissons ou plat végétarien 	<u>GRATIN DE COQUILLETES AU POISSON</u>	<u>PARMENTIER DE LEGUMES ET SALADE VERTE</u> 	FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON		
Garniture	Féculents	<u>COQUILLETES BIO</u>	<u>PUREE</u>	<u>FRITES</u>		
	Légumes verts	<u>JARDINIERE DE LEGUMES</u>	HARICOTS VERTS	<u>COURGETTES AU BASILIC</u>		
Fromages ou laitages	Fromage 1	SAINT-NECTAIRE	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES		
	Fromage 2	CAMEMBERT	<u>COULOMMIERS</u>			
	Fromage en portion	<u>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</u>	BABYBEL			
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, petits suisses, yaourts aromatisés, aux fruits, naturels...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	<u>VERRINE DE FRAISES AUX BISCUITS</u> 	BROWNIE AU CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE DESSERTS		
	Dessert lacté individuel	NOVLY VANILLE	ILE FLOTTANTE			
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-ABRICOT	PÊCHE AU COULIS DE FRUITS ROUGES			
	Fruit cru préparé	MELON	<u>SALADE DE FRUITS</u>			
	Fruit de saison au choix	Corbeille de fruits frais				



**LES FRUITS ET LEGUMES  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:

**LES FRAISES**



-  **PREPARE PAR LE CHEF**
-  **PRODUIT LOCAL**
-  **PRODUIT FRAIS**
-  **NOUVELLE RECETTE**
-  **PLAT VEGETARIEN**

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Le menu conseil est souligné.