

Semaine du 19 au 23 avril 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée	FRIAND A LA VIANDE		ASSORTIMENT D'ENTREES		TARTE AU CHEVRE
	Charcuterie/poisson/œuf		ŒUF DUR MAYONNAISE		TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	
	Féculents	<b>BLE ARLEQUIN</b>	<b>SALADE DE PÂTES AU BASILIC</b>		<b>POMMES DE TERRE AU THON ET OLIVES</b>	<b>SALADE DE RIZ BIO A L'ANDALOUSE</b>
	Crudités / Cuidités	<u>ASPERGES VINAIGRETTE</u> 	CELERI AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		TOMATES AU MAÏS	COUPE DE RADIS
	Salad'Bar	CONCOMBRES A LA CREME	MACEDOINE DE LEGUMES		<u>SALADE D'AVOCAT A L'ANANAS</u>	<u>MOUSSE D'ASPERGES</u> 
Plat	Les Viandes 	<b><u>EMINCE DE POULET TEX-MEX</u></b>	<b><u>CÔTE DE PORC</u></b>	<b><u>STEAK HACHE (VBF) SAUCE POIVRE</u></b>	<b><u>ESCALOPE DE DINDE AU THYM</u></b>	NUGGETS DE POULET
	Les Poissons ou plat végétarien 	<b><u>FILET DE LIEU A LA PROVENCALE</u></b>	<b><u>MEUNIÈRE DE POISSON ET CITRON</u></b>	<b><u>BOULETTES CEREALES-LEGUMINEUSES SAUCE CURRY</u></b> 	<b><u>FILET DE MERLU SAUCE PAPRIKA</u></b>	<b><u>POISSON BORDELAISE</u></b>
Garniture	Féculents	<u>RIZ BIO</u>	<u>POTATOES</u>	<u>TORTIS</u>	<u>SEMOULE BIO</u>	<u>PUREE</u>
	Légumes verts	<b><u>HARICOTS PLATS A LA TOMATE</u></b>	<b><u>POÊLÉE CAMPAGNARDE</u></b>	<b><u>EPINARDS A LA CREME</u></b>	<b><u>CRUMBLE DE COURGETTES</u></b>	<b><u>PUREE DE CAROTTES</u></b>
Fromages ou laitages	Fromage 1	MIMOLETTE	SAINT-PAULIN	ASSORTIMENT DE FROMAGES	TOMME GRISE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	Fromage 2	CARRE DE LIGUEIL	<u>BÛCHE DE CHEVRE</u>		<u>COULOMMIERS</u>	
	Fromage en portion	<u>FRAIDOU</u>	KIRI		CROCLAIT	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, petits suisses, yaourts aromatisés, aux fruits, naturels...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	<b><u>TARTELETTES AUX POMMES</u></b>	<b><u>BAVAOIS FRAMBOISES</u></b>	ASSORTIMENT DE DESSERTS	<b><u>BEIGNET CHOCOLAT</u></b>	<b><u>CAKE AUX POIRES</u></b>
	Dessert lacté individuel	<u>MOUSSE AU CHOCOLAT</u>	CREME DESSERT PRALINE		LIEGEOIS VANILLE	ENTREMETS
	Fruit cuit	COMPOTE TOUS FRUITS	<b><u>POIRES AU CHOCOLAT</u></b>		COMPOTE DE PÊCHES	COMPOTE DE POMMES
	Fruit cru préparé	SALADE DE FRUITS	<u>SALADE POMME-FRAISE</u>		<u>SALADE DE FRUITS</u>	<b><u>SALADE POIRE-RHUBARBE</u></b>
	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 ASPERGES**



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.