

Semaine du 13 au 19 Mai 2019

MENU

Veau / Bœuf / Agneau : viande d'origine union européenne

Porc / Volaille : viande d'origine française

Déjeuner

Dîner

SALADE NICOISE
SAUCISSE DE TOULOUSE
FLAN DE COURGETTES
PLATEAU DE FROMAGE
CLEMENTINES
VIN CAFE

Lundi
13 mai

POTAGE AUX POIREAUX
LASAGNE
SALADE
COMPOTE

SAUCISSON A L'AIL
POULET A L'ESTRAGON
PATES AU BEURRE
PLATEAU DE FROMAGES
CREME AUX OEUF
VIN CAFE

Mardi
14 mai

VELOUTE DE PATATES DOUCES
SALADE AUX FRUITS DE MER
PECHE CHANTILLY

TERRINE DE POISSON
STEACK HACHE BORDELAISE
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
CRUMBLE AUX POMMES
VIN CAFE

Mercredi
15 mai

CREME DE BROCOLIS
PIZZA AU JAMBON
SALADE
YAOURT A LA GRECQUE

CAROTTES VINAIGRETTE
COUSCOUS AU POULET
LEGUMES COUSCOUS
PLATEAU DE FROMAGES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
VIN CAFE

Jeudi
16 mai

POTAGE A LA TOMATE
QUICHE AUX CHAMPIGNONS
SALADE VERTE
CREME DESSERT

OEUF POCHE FORESTIER
SAUMON EN PAPILLOTTE
PUREE MUSCADE
PLATEAU DE FROMAGES
GELEE D'AGRUMES
VIN CAFE

Vendredi
17 mai

POTAGE DU CULTIVATEUR
CREPE EMMENTHAL
SALADE DE HARICOTS
SEMOULE VANILLE

SARDINES A L'HUILE
ESCALOPE A LA CREME
POËLEE FORESTIERE
PLATEAU DE FROMAGE
BANANE
VIN CAFE

Samedi
18 mai

POTAGE ST GERMAIN
JAMBON/MACEDOINE
COMPOTE DE POMMES

SALADE DE CŒUR DE PALMIER
FILET DE BOEUF AU MADERE
POMMES PAILLASSON
PLATEAU DE FROMAGES
PATISSERIE
VIN CAFE

Dimanche
19 mai

POTAGE VERMICELLE
COQUILLE SCE NORMANDE
SALADE
CREME PRALINEE

Bon Appetit !!!