

MENUS* du 22 au 26 mai 2023

Tous nos plats sont travaillés sur place

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade au chou Méli mélo concombres  Macédoine mayonnaise	Pousse épinard Salade de pâtes perles  Betteraves en salade aux pommes 	Salade de chèvre	Salade composée Jambon cru Rosette Salade de coleslaw 	Feuilleté au fromage Céleri rémoulade Salade de haricots verts à l'espagnole 
PLAT	Sauté de dinde  Omelette aux fines herbes Aubergines sautées aux câpres Riz créole  Compote pomme poire	Pilon de poulet Accra de morue Poireau en gratin  Boulgour pilaf  Liégeois maison	Effiloché de porc  Filet de colin  Céleri Pommes dauphines Fromage blanc ananas	Paupiette de dinde à la normande  Filet de merlu Épinards garam masala Semoule  Croquant à la rhubarbe	Sauté de porc  Filet de colin sauce bonne femme  Courgette aux herbes  Pomme de terre à la vapeur Mousse au chocolat
DESSERT	Tarte tomate chèvre Steak haché  Filet de colin  Bettes au thym Purée parmentier Mousse au chocolat 	Salade ebly au jambon Boulettes d'agneau Filet de cabillaud huile d'olive Carottes au cumin  Riz pilaf  Cake à la praline rose 	Salade composée concombres pommes  Escalope de dinde à la viennoise Filet de colin Carottes rondelles  Brioche à tête 	Salade de tomate et mozzarella Rôti de veau  Filet de merlu Ebly aux curry Banane	

*Sous réserve de modifications imposées par les circonstances

Et en plus à chaque repas : salades variées, assortiment de laitages bio, fruits de saison régionaux