

## Menus

du **16-avr.** au **20-avr.**



MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Concombre au crabe Pamplemousse Tomates au maïs	Salade de riz au surimi Salade Piemontaise Taboulé	Tarte au reblochon	Carottes au raifort Choux fleur sauce aurore Tomates à l'échalote	Salade vendéenne Champignon à la grecque Salade Romaine
<b>Plats</b>	Émincé de bœuf à la provençale Blanquette de porc Riz pilaf Pâtes Bio	Poulet basquaise Sauté de porc aux fruits secs Clafoutis de légumes Poelée aux 4 légumes	Moelleux de volaille Carottes persillées	Boeuf épicé Rôti de bœuf Riz pilaf Pommes boulangères	Saumon grillé et beurre blanc Tajine de poissons Boulgour à la mexicaine Pommes de terre carottes persillées
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature / Entremets	Fromage à la coupe	Roquefort	Camembert	Yaourt / Crème anglaise
<b>Desserts</b>	Poires au sirop Mirabelles au sirop	Fruits de saison	Fruits de saison	Clafoutis aux fruits	Fruits de saison
<b>Fruits</b>	un fruit en libre service est à votre disposition				

## SOIR

<b>Entrées</b>	Salade verte mimolette	Croque Monsieur	Salade maïs tomates	Macédoine de légumes mayonnaise
<b>Plats</b>	Boeuf au chili Gratin dauphinois	Omelette nature Spaghettis	Saucisse de Toulouse Poelée de légumes	Escalope viennoise petits pois
<b>Produits laitiers</b>	Fromage à la coupe	Petit suisse	Oeufs au lait	Brie
<b>Desserts</b>	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Éclair chocolat	Fruits de saison
<b>Fruits</b>				

le cuisinier

le gestionnaire

la principale



**BON APPETIT A TOUS**