

Menus du Lundi 8 Avril au Dimanche 14 Avril 2024



Ce mercredi, le menu sera élaboré à partir de produits locaux.

SEMAINE 1 PRINTEMPS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
M I D I	Œuf dur sauce tartare	Betteraves rouges vinaigrette	<i>Salade de choux rouges aux pommes et raisins</i>	Saucisson cuit	Tomate vinaigrette à l'échalote	Poireau vinaigrette	Salade d'endives au bleu
	Roti de porc au jus	Paupiette de lapin sauce moutarde	<i>Pennes à la carbonara</i>	Escalope de dinde au jus	Lasagnes saumon épinards	Tripes à la mode de Caen	Blanquette de veau au cidre
	Choux fleurs	Printanière de légumes		Carottes ciboulette		Pommes vapeur	Riz
	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	<i>Délice du chalet</i>	Fromage blanc aromatisé		Suisse aromatisé	Cantal
	Poire	Far breton	<i>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</i>	Pomme au four	Mousse café	Flan nappé caramel	Tarte au citron meringuée
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Galopin de veau au jus	Parmentier de poisson	Cordon bleu	Pâté aux pommes de terre	Saucisse de Strasbourg	Gratin de blettes au jambon	Tresse volaille forestière
	Macaronis		Brocolis	Salade verte	Haricots verts persillés		Salade verte
	Emmental	Camembert	Yaourt nature	Brie	Yaourt aux fruits		Fromage blanc vanille
	Ananas au sirop	Salade de fruits frais exotique	Gâteau de semoule	Compote pomme cassis	Pêche au sirop	Banane	Compote pomme fraise

Les Menus peuvent varier en fonction d'un régime et/ou d'une texture prescrit

Viande bovine d'origine française