






# MENU DU MOIS DE MAI 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03 AU 04			Radis rose au sel Rôti de porc en suée Purée de pommes de terre Petit Louis Pomme	Riz niçois au thon Filet de Merlu Ratatouille Maison YoP à la fraise
DU 07 AU 11	Salade de tomates Pilons de poulet mari- nés Coquillettes fromage Liégeois vanille			Saucisson beurre Lasagne Bolognaise Salade verte Gouda Fraises à la chantilly
DU 14 AU 18	Carottes râpées Jambon de Paris Pates coude fromage Flamby caramel	Salade aux deux fromages Paupiettes de veau Gratin de pommes de terre Brie —kiwi	Cocktail printanier Rôti de bœuf Frites maison Bâtonnet glacé Vanille	Frou Frou au saumon fumé Cubes de poisson en dieppoise Blé à la vapeur Crème au chocolat
DU 22 AU 25		Avocat crevettes riz Chipolatas Lentilles du Puy Emmental Banane	Concombre à la ciboulette Roti de veau Haricots blancs Bâtonnet au chocolat	Pizza au fromage Sauté de poulet Poêlée Tex Mex Yaourt aromatisé
DU 28 AU 30	Macédoine de légumes Au thon Hachis Parmentier Salade verte Edam—Poire	Salade de tomates Concombre Sauté de veau Macaronis au fromage Gâteau Basque	Cocktail de coquillettes Au jambon Escalope de dinde Ragout petits pois Velouté fruits	