

MENU DU MOIS DE MAI DU 2 AU 31 MAI 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 2 au 03			Emincé de concombre à l'oignon Pates à la bolognaise Salade verte Velouté fruit	Médaillon de surimi Mayo Pizza Royale Salade verte Kiri Compote de pomme
DU 6 au 10	Carottes râpées citronnées Rôti de dindonneau Coquillettes aux fromages Bâtonnet glacé vanille	Salade de Printemps Boulettes de Bœuf sauce tomate Purée Pommes de terres Camembert Banane	Radis rose Rôti de porc en suée Haricots blancs Gouda 1/2 pêche chantilly	Riz au thon niçois Dos de merlu frit Ratatouille Emmental Salade de fruits frais
DU 13 AU 17	Terrine de campagne Cornichons Pilons de poulet Gratin pommes de terres Petits louis Pomme	Tomates en salade Paupiettes de veau financière Riz créole Fromage blanc sucré	Œufs durs mayo Chipolatas Lentilles du Puy Fraises à la chantilly	Pizza au fromage Gratin de poisson blanc Salade verte Bâtonnet glacé chocolat
DU 20 au 24	Dés de betterave sucrine Escalope de dinde Macaronis au fromage Crème dessert vanille	Froufrou saumon fumé Blanquette de veau Blé vapeur Petits louis kiwi	Cocktail campagnard Aux gésiers confits Tomates farcies Pommes sautés Samos 1/2 poire chocolat	Salade tomate concombre Moules en suée Frites maison Bâtonnet glacé fraise
DU 27 au 31	Crêpe farcie emmental Hachis Parmentier gratiné Salade verte Liégeois vanille caramel	Piémontaise au jambon Sauté de poulet Petits pois ragoutés Tarte aux pommes		