

AU MENU - du 29 au 04 Juin 2023

SEMAINE N° 22

DÉJEUNER	LUNDI 29/05/23	MARDI 30/05/23	MERCREDI 31/05/23	JEUDI 01/06/23	VENDREDI 02/06/23	SAMEDI 03/06/23	DIMANCHE 04/06/23
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade coleslaw	Salade de tomates	Salade de mâche	Fritons	Salade au thon	Salade océane
PLAT	Escalope de volaille	Saucisse grillée	Lasagne épinards/saumon	Pot au feu	Filet de lieu meunière	Cuisse de poulet rôti	Rôti de veau aux oignons
GARNITURE	Poêlée champêtre	Petits-pois à la française			Courgettes provençales	Purée de patate douce	Pomme de terre rissolées
FROMAGE LAITAGE	Bleu	Edam	Cantal	Mimolette	Brie	Comté	Roquefort
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit au sirop	Liégeois	Fruit de saison	Pomme au four	Pâtisserie
DINER							
POTAGE	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
PLAT	Poisson pané	Omelette au fromage	Haricots beurres paysanne	Crêpes champignons/fromage	Salade piémontaise	Gratin de macaronis	Feuilleté de volaille
GARNITURE	Epinards à la crème	Brocolis persillés		Julienne de légumes			Salade composée
FROMAGE LAITAGE	Fromage fondu	Fromage fondu	Fromage fondu	Fromage fondu	Fromage fondu	Fromage fondu	Fromage fondu
DESSERT	Mousse chocolat	Croisillon abricot	Gâteau fromage blanc/crème anglaise	Compote/biscuit	Crème aux œufs	Suisses aux fruits	Flan caramel

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus et vous remercie de votre compréhension.

L'équipe Restauration vous souhaite bon appétit