



Le menu de la semaine

semaine 23 - du 28 mai au 1 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Chou rouge mayonnaise Salade grecque (concombre, tomate) Smoothie betterave Concombre	Soupe de melon Céleri rémoulade Friand au fromage Salade hongroise	Salade de tomates Bulots mayonnaise Salade coleslaw	Verrine de céleri au saumon fumé Pastèque	Taboulé méridional Duo de saucissons Maïs aux deux poivrons Salade hollandaise
***	***	***	***	***
Ravioli au boeuf Filet de colin sauce crème curry	Wings de poulet Filet de cabillaud crème de poivrons	Bavette grillée béarnaise Quiche saumon et chèvre	Saucisse de Strasbourg Rôti de veau sauce champignons	Gratin de poisson aux moules Sauté de dinde au curry
***	***	***	***	***
Haricots verts Semoule	Bouquetière de légumes Riz créole	Salade verte Tian de légumes	Frites Brocoli	Pêlé mêlé provençal Coquillettes
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré Carré de l'Est Fondus Président Emmental	Brie Coulommiers Rondelé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Bûchette au chèvre Saint Paulin Yaourt nature sucré	Mimolette St Moret Tomme blanche Yaourt nature sucré	Croûte noire Fraidou Gouda Yaourt nature sucré
***	***	***	***	***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Compote de fruits mélangés Fromage blanc mandarines Semoule au lait	Glace Ronde de yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques Fruit de saison	Smoothie framboise Mangue et kiwi en tiramisu Fruit de saison	Milk shake vanille Clafoutis poire chocolat Fruit de saison Abricots au sirop	Fruit de saison Banane au spéculos Duo d'agrumes Crème caramel
Fruit de saison Compote de pommes pêches Crème brûlée Trio exotique	Fruit de saison Clafouti à la banane Ronde de Yaourt aux fruits Salade de fruits exotiques	brochette d'ananas Crème aux oeufs à la vanille Fruit de saison	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Gratin de poire Milk shake framboise	Flan à la vanille Fruit de saison Pêche au sirop Verrine tout pomme et caramel