

Menus A

21.



Salade de choux
rouge vinaigre
balsamique
Sauté de dinde à
l'indienne
Haricots blancs
borlotti
Fromage
Fruit de saison

22.



Samoussa
Rôti de veau
Poelée de légumes
Fromage
Crème dessert
vanille

23.



Chou-fleur mimosa
Foie de veau
Purée de pomme
de terre
Yaourt nature
Eclair chocolat

24.



Saucisson à l'ail
Œufs florentines
Fromage
Fruit de saison

25.



Betteraves
rémoulade
Filet de poisson
citronné
Crozets gratin
Fromage
Compote de fruits

26.



Feuilleté au
fromage
Palette de porc à la
diable
Poêlée de brocolis
et courgettes
Fromage blanc
Fruit de saison

27.



Asperges
Rable de lapin à la
moutarde
Pommes grenaille
Fromage
Pâtisserie du chef

Menus B



Salade de PDT
échalotte
Boulettes d'agneau
aux épices
Légumes couscous
Fromage
Fruit de saison



Pamplemousse
Paëlla de poisson
Fromage
Crème dessert
vanille



Jambon
blanc/rosette
beurre
Filet de poulet aux
olives
Duo d'haricots en
persillade
Yaourt nature
Eclair chocolat



Radis
Sauté de bœuf
Pâtes
Fromage
Fruit de saison



Tarte aux poireaux
Langue de porc
sauce piquante
Jardinière de
légumes
Fromage
Compote de fruits



Carottes râpées à
l'orange
Escalope de dinde
au curcuma
Purée de patate
douce
Fromage blanc
Fruit de saison



Rillettes de porc
Bœuf bourguignon
Carottes
Fromage
Pâtisserie du chef

Menus allégés en sel



Salade de choux
rouge vinaigre
balsamique
Sauté de dinde à
l'indienne
Haricots blancs
borlotti
Fromage sans sel
Fruit de saison



Pamplemousse
Rôti de veau
Poelée de légumes
Fromage sans sel
Crème dessert
vanille



Chou-fleur mimosa
Foie de veau
Purée de pomme
de terre
Yaourt nature
Eclair chocolat



Radis
Œufs florentines
Fromage sans sel
Fruit de saison



Betteraves
rémoulade
Filet de poisson
citronné
Crozets gratin
Fromage sans sel
Compote de fruits



Carottes râpées à
l'orange
Palette de porc à la
diable
Poêlée de brocolis
et courgettes
Fromage blanc
Fruit de saison



Asperges
Rable de lapin à la
moutarde
Pommes grenaille
Fromage sans sel
Pâtisserie du chef