









MENU DU 09 MAI AU 13 MAI 2022

DEJEUNER	DINER
<p>LUNDI 09 MAI Entrées variées Filet de hoki sauce citron Ou blanquette de veau Coquillettes bio Laitage au choix Fruit de saison</p>	<p>Mousse de foie Tarte flambée « maison » Salade verte Laitage Fruit frais </p>
<p>MARDI 10 MAI Entrées variées Omelette bio à la ciboulette Ou filet de dinde sauce champignons Poêlée lyonnaise Laitage au choix Glace ou fruit frais</p>	<p>Carottes bio à l'orange Steak de bœuf maître hôtel Pommes de terre sautées Laitage Compote « maison » </p>
<p>MERCREDI 11 MAI Toast campagnard au houmous Salade printanière Parmentier de millet aux légumes frais « maison » Laitage  Fromage blanc au miel et flocons d'avoine</p>	<p>Salade d'œufs durs Poulet rôti  Carottes persillées Laitage Tarte aux pommes à l'alsacienne « maison »</p>
<p>JEUDI 12 MAI Entrées variées Couscous viande Ou couscous au poisson Légumes couscous/semoule bio Laitage au choix Fruit de saison</p>	<p>Concombres à la menthe Poisson à la provençale Riz sauvage Laitage Eclair « maison » </p>
<p>VENDREDI 13 MAI Entrées variées Rôti de porc à la moutarde  Ou aile de raie à la grenobloise Purée de pommes de terre « maison » Laitage au choix Muffin chocolat « maison » ou fruit frais</p>	<p>/</p>

LA GESTIONNAIRE,

LE PRINCIPAL,



V. EBEL

J. DE SOUSA