



## MENU DU 02 MAI AU 06 MAI 2022

DEJEUNER	DINER
<p><b>LUNDI 02 MAI</b> Entrées variées Araignée de veau sauce chasseur Ou dos de cabillaud sauce épices soleil Galette de pommes de terre et Julienne de légumes bio Laitage au choix Fruit de saison</p>	<p>Œufs durs mayonnaise Alouette de bœuf Gratin de choux fleurs bio Laitage Croisillon d'abricots</p>
<p><b>MARDI 03 MAI</b> Entrées variées Escalope de poulet corn flakes Ou rognons de bœuf sauce poivre Pommes de terre vapeur/choux blancs braisés Laitage au choix Yaourt fermier local ou fruit bio</p>	<p>Sardines à l'huile Raviolis gratinés Salade verte Laitage Fruit de saison</p>
<p><b>MERCREDI 04 MAI</b> Filet de saumon mayonnaise Flamiche « maison » Salade verte Laitage Coupe glacée chantilly</p>	<p>Taboulé « maison » Côte de porc Petits pois au jus Laitage Fruit frais</p>
<p><b>JEUDI 05 MAI</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Entrées variées Hachis parmentier « maison » Ou boulette Thaï sauce curry Riz pilaf bio Laitage au choix Fruits au sirop ou fruit de saison</p>	<p>Toast alsacien « maison » Filet de colin aux 3 céréales Courgettes bio Laitage Mousse au chocolat « maison »</p>
<p><b>VENDREDI 06 MAI</b> Entrées variées Noix de jambon marinée Ou filet de flétan sauce hollandaise Haricots beurre à l'ail Laitage au choix Clafoutis aux cerises « maison » ou far breton « maison » ou fruit frais</p>	<p>/</p>

LA GESTIONNAIRE,

LE PRINCIPAL,



  
V. EBEL

J. DE SOUSA