

MENU N° 01 Semaine 29 Avril au 05 Mai 2024

VBF : Viande Bovine Française VF : Volaille Française UE : Union Européenne VPF : Viande de Porc Français

Lundi 29 Avril - St Cath.de sienne

Potage de légumes Jambon braisé au porto VPF Flageolets Flan nappé caramel Potage de légumes Roti de veau Poêlée Italia Compote

Mardi 30 Avril - St Robert

Betteraves vinaigrette
Bœuf aux pruneaux VBF
carottes vichy
Fromage
Fruits

Potage poireaux
Salade de pâtes de couleur, tomates,
poivrons cubes et jambon blanc
Crème dessert pistache

Mercredi 01 Mai – « Fête du travail » Petit Déjeuner : Jus d'Orange & briochette au chocolat

Apéritif
Terrine de poisson
Cuisse de pintade aux raisins
Gratin Dauphinois
Foret Noire

Potage de courgettes Artichaut à la vinaigrette/œuf dur Fromage Yaourt à la grecque à la vanille

Jeudi 02 Mai - St Boris

Potage de carottes
Roti de porc sauce cantadou VPF
Pommes de terre rôties au four
Fromage
Cocktail de fruits

Potage de carottes Pain de thon Macédoine Riz au lait

Vendredi 03 Mai - St Philippe

Asperges à la vinaigrette Gratin de poisson salade verte Ile flottante Potage de légumes Quiche courgettes mozzarella **Maison** salade verte Fromage Liégeois aux fruits

Samedi 04 Mai - St Sylvain

Melon féta
Palette à la diable
Macaronis aux petits légumes
Fruit de saison

Potage Du Barry Salade campagnarde à la vinaigrette (lardons, p. de terre, tomates, œufs durs, cornichons) Gélifié Vanille

Dimanche 05 Mai – Ste Judith <u>Petit Déjeuner : Jus d'Orange & Petit Pain au Lait</u>

Apéritif
Pâté en croûte
Sauté de veau façon Grand-Mère VBF
Röstis de légumes
Fromages
Bavarois chocolat noir et à l'orange Maison

Velouté de tomate **Maison**Museau de bœuf
Duo Haricots à la vinaigrette
Semoule au lait

