



## Menu du 30 mars au 5 avril 2020

Validation diététicienne

<b>MIDI</b>	<b>JOUR</b>	<b>SOIR</b>
Potage ou Méli mélo de légumes Hachis parmentier Salade verte Fromage Fruit de saison	<b>LUNDI 30</b> <i>Saint Amédée</i>	Potage Endives au jambon  Perle de lait Semoule au lait
Potage ou Salade piémontaise Tajine de poulet et ses légumes Fromage Moelleux aux chocolat	<b>MARDI 31</b> <i>Saint Benjamin</i>	Potage Poisson pané Riz Entremets / Biscuits Maïzena au lait
Potage ou Salade Coleslaw Rôti de porc Pomme rissolées Fromage Coupe d'ananas	<b>MERCREDI 1</b> <i>Saint Hugues</i>	Velouté petit pois Salade d'œufs et chou-fleur Fromage Fruit de saison Semoule au lait
Potage ou Pamplemousse Sauté de veau Flageolets Fromage Fruit de saison	<b>JEUDI 2</b> <i>Sainte Sandrine</i>	Potage Pilon de poulet Ratatouille Yaourts aux fruits Maïzena au lait
Potage ou Rillettes Dos de cabillaud Confits de légumes Fromage Crème aux œufs	<b>VENDREDI 3</b> <i>Saint Richard</i>	Potage Ravioli Salade verte Compote Semoule au lait
Potage ou Terrine de légumes Choucroute  Fromage Bavarois aux fruits	<b>SAMEDI 4</b> <i>Saint Isidore</i>	Potage Gratin de blettes Salade verte Petits suisses Maïzena au lait
<b>Apéritifs</b> Coquille Saint Jacques Noix de veau rôti Pommes dauphines Salade / Fromage Pâtisserie	<b>DIMANCHE 5</b> <i>Saint Irène / Rameaux</i>	Potage Jambon blanc Salade verte Liégeois vanille caramel  Semoule au lait

**« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »**