



Menu du 13 au 19 avril 2020

Validation diététicienne

MIDI	JOUR	SOIR
<p style="text-align: center;">Apéritif</p> <p>Pâté en croûte Magret de canard Fromage Pâtisserie</p>	<p>LUNDI 13 <i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>Potage Cervelas Haricots vinaigrette Crème Mont Blanc Semoule au lait</p>
<p>Potage ou Poireau vinaigrette Filet de merlu Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>	<p>MARDI 14 <i>Saint Maxime</i></p>	<p>Potage Œufs durs Macédoine Yaourt / Fruit de saison Maïzena au lait</p>
<p>Potage ou Fond d'artichaud Langue de bœuf Pomme vapeur Fromage Mousse aux fruits</p>	<p>MERCREDI 15 <i>Saint Paterne</i></p>	<p>Velouté de légumes Rôti de dindonneau Brocolis Fromage blanc aux fruits Semoule au lait</p>
<p>Potage ou Carottes râpées Rougail de saucisse Riz Fromage Salade de fruits</p>	<p>JEUDI 16 <i>Saint Benoît- Joseph</i></p>	<p>Potage Feuilleté Salade verte Entremets / Biscuits Maïzena au lait</p>
<p>Potage ou Saucisson à l'ail Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit de saison</p>	<p>VENDREDI 17 <i>Saint Anicet</i></p>	<p>Potage Crousti fromage Salade verte Petits suisses Semoule au lait</p>
<p>Potage ou Champignon à la grecque Sauté de porc Haricots blancs Fromage Fruits aux sirop</p>	<p>SAMEDI 18 <i>Saint Parfait</i></p>	<p>Potage Courgette Farcie Salade verte Fruit de saison Maïzena au lait</p>
<p style="text-align: center;">Apéritif</p> <p>Cocktail de crevettes Côte de veau Gratin dauphinois Salade / Fromage Pâtisserie</p>	<p>DIMANCHE 19 <i>Sainte Emma</i></p>	<p>Potage Galantine de volaille Chou-fleur vinaigrette Flamby Semoule au lait</p>

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