

MENUS '4 SAISONS' | DU 19 avril 2021 AU 30 avril 2021

Menu standard

	Du 19 avril AU 23 avril		Du 26 avril AU 30 avril	
Lundi	Salade de pommes de terre Calamars à la romaine et citron Epinards branche et croûtons Camembert Crème au chocolat		Radis beurre Filet de lieu sauce ciboulette Boullghour aux petits légumes P'tit cottenin ail et fines herbes Yaourt aromatisé	
Mardi	Tarte aux légumes du chef Sauté de veau sauce forestière Courgettes basquaise et râpé Tomme des pyrénées Fruit de saison	    	Salade de pépinettes Omelette au fromage Haricots verts à l'ail Petit suisse sucré Fruit de saison	  
Mercredi	Carottes râpées à l'orange Saucisse de Toulouse* Haricots blancs au jus Emmental Flan vanille nappé caramel	   	Cake du chef chèvre miel Filet de poulet à la normande Carottes au curry Fromage blanc nature Fruit de saison	    
Jeudi	Tomates croq'sel Escalope de volaille aux olives Riz pilaf Brie Fruit de saison	   	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf au jus Purée de panais Comté AOP Compote de pommes bananes	    
Vendredi	Salade verte Macaronis à la carbonara * ** Vache qui rit Gâteau à l'ananas du chef	 	MENU PRINTANIER Salade printanière Boulette de bœuf sauce tomate Printanière de légumes Saint Morêt Beignet framboises	