

## MENUS du 20/05/2024 au 24/05/2024

■ = *Fait maison*

SEMAINE 21	MIDI	SOIR
LUNDI 20	PENTECÔTE	
MARDI 21	<p>Taboulé Steak de thon sauce marguery Escalope de dinde pizzaël Pâte bio / épinard à la crème Île flottante au caramel / fruit de saison Fromage AOP AOC Fruits de saison</p>	<p>Crudités variées Nem's Paupiette de veau à l'ancienne Haricots verts purée de pommes de terre Fromage blanc fermier Fruits de saison</p>
MERCREDI 22	<p>Salade bar Viande kebab Croque monsieur Boulgour au curcuma Champignon frais sauté Tomate provençale / salade verte Fromage AOP AOC Yaourt fermier / Fruits de saison</p>	<p>Crudités variées Filet de poisson pané Aubergines grillées Choux-fleurs au gratin Salade verte Yaourt au fruits / Fruits de saison</p>
JEUDI 23	<p>Salade composée Steak haché sauce aux poivres verts Aile de raie beurre meunière Pommes frite / inflorescence de brocoli vapeur Fromage AOP AOC Entremets au lait normand / Fruits de saison</p>	<p>Crudités variées Carré breton Œufs cocotte Salade verte Banane au chocolat Fruits de saison</p>
VENDREDI 24	<p>Rillettes de sardines Papillote de poisson frais Sauté de volaille basquaise Riz pilaw / poêlée de légumes frais Fromage AOP AOC Flan aux pommes / Fruits de saison</p>	<b>BONNE FIN DE SEMAINE</b>

Petit déjeuner : café, thé, chocolat, lait, yaourt – pain - beurre, confiture, miel – céréales – jus de fruit.

Composition du plateau repas : 1 entrée + 1 plat et accompagnement au choix (légumes et féculent) + salade verte + 1 fromage ou 1 laitage + 1 dessert + 1 fruit

Goûter : 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir(lundi)/fruits les autres jours

\* sous réserve des livraisons

ADJOINT-GESTIONNAIRE  
Caroline LUGAND

LE PROVISEUR  
Vincent DURAND