



## MENUS du 13/05/2024 au 17/05/2024



SEMAINE 20	$\mathcal{M}I\mathcal{D}I$	SOIR
LUNDI 13	Salade d'andouille de Vire  Lasagne bolognaise  Steak de thon aux câpres  Pommes vapeur (Manche)  Salade verte / poêlée de légumes  Fromage AOP AOC  Dessert du jour / Fruits de saison	Crudités variées Nuggets de poisson Blés gourmands Flan de carottes Flan pâtissier Fruits de saison
MARDI 14	Choux fleur vinaigrette Filet de dinde Normande Filet de lieu aux amandes Pommes frites / haricot vert vapeur Fromage blanc fermier / salade de fruit frais Fromage AOP AOC Fruits de saison	Crudités variées Quiche lorraine Quiche au saumon Salade verte Carpaccio d'ananas frais Cône glacé Fruits de saison
MERCREDI 15	Salade niçoise Jambon au cidre (Normand) Quenelle de brochet nantaise Petits pois à la française / pilaw de boulgour Salade verte / Fromage AOP AOC Yaourt aux fruits fermier Fruits de saison	Entrée chaude au fromage Poulet froid (label rouge) Rôti de porc froid Piémontaise Chips Dessert du jour / Fruits de saison
JEVDI 16	Salade de tomate,thon et maïs Filet de poisson meunière Râble de lapin rôti à la moutarde Semoule de blé dur / légumes de couscous Inflorescence de brocoli vapeur Fromage AOP AOC Bavarois poire chocolat / Fruits de saison	Crudités variées Crème de lentille Pizza variées Salade verte Yaourt fermier / biscuit roulé à l'abricot Fruits de saison
VENDREDI 17	Cocktail de pamplemousse au surimi Calmar à l'américaine Saucisse de Toulouse Courgette et poivron grillé Purée de pomme de terre Fromage AOP AOC Mont blanc vanille ou pistache / Fruits de saison	BONNE FIN DE SEMAINE

<u>Petit déjeuner</u>: café, thé, chocolat, lait, yaourt – pain - beurre, confiture, miel – céréales – jus de fruit. <u>Composition du plateau repas</u>: 1 entrée + 1 plat et accompagnement au choix (légumes <u>et</u> féculent) + salade verte + 1 fromage ou 1 laitage + 1 dessert + 1 fruit <u>Goûter</u>: 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir(lundi)/fruits les autres jours

<sup>\*</sup> sous réserve des livraisons