



Le menu de la semaine

semaine 21 - du 14 au 18 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LES ENTREES DU CHEF	
Concombre Mortadelle Salade chou blanc et rouge Salade de riz andalouse ***	Smoothie de petits pois Carottes râpées Céleri rémoulade Choux-fleurs sauce aurore ***	Courgettes râpées Rillettes sardines Salade méditerranéenne ***	Gaspacho de tomates Assiette de charcuterie Cake aux 2 fromages Melon ***	Tomate basilic Salade de lentilles aux lardons Salade verte au fromage Pâté de campagne ***
Cordon bleu de dinde Rôti de bœuf sauce bordelaise ***	Spaghetti bolognaise Curry de colin à l'indienne ***	Tagine de volaille Bruschetta ***	Cuisse de poulet au miel Filet de lieu à la tapenade ***	Pavé de poisson à la bordelaise Merguez ***
Polenta au fromage Poêlée de légumes ***	Spaghetti Pêlé mêlé provençal ***	Légumes tagines Riz pilaf ***	Purée de courgettes Pommes grenailles ***	Ratatouille Semoule ***
Mimolette Rondelé nature Tomme blanche Yaourt nature sucré ***	Edam Brie Bleu Yaourt nature sucré ***	Camembert Chèvre Yaourt nature sucré ***	Coulommier Gouda Saint Paulin Yaourt nature sucré ***	St Moret Carré de l'Est Emmental Yaourt nature sucré ***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Barre bretonne Compote tous fruits Pêche crème anglaise	Mousse chocolat Salade de fruits exotiques Fruit de saison Ronde de yaourt aux fruits	Fruit de saison Panna cotta coulis de fruits rouge Brochette d'ananas	Ile flottante Tarte aux quetsches Fromage blanc aux framboises Fruit de saison	Fruit de saison Compotée de pomme meringuée Cocktail de fruits Mousse citron/framboise