

**MENUS DU 22 AU 26 MAI 2017**

S21



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Qté	Ad. Enf.	Qté	Ad. Enf.	Qté	Ad. Enf.	Qté	Ad. Enf.	Qté	Ad. Enf.
<b>ENTREES</b>										
HO 1	Melon (selon approvisionnement) 🍌		Carottes râpées 🍌		Radis, beurre 🍌				Saucisson à l'ail (#)	
HO 2	Chou fleur vinaigrette		Bâtonnets de surimi, mayonnaise		Tomate, mozzarella				Concombre vinaigrette 🍌	
HO 3	Salade basque*		Salade de lentilles aux légumes		Salade berlinoise* (#)				Salade de haricots verts niçoise	
	Carottes râpées									
	Tomates (sauf lundi)									
	Œuf mayonnaise									
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>										
Plat du jour	Omelette nature, ketchup		Poulet rôti, sauce t. uaise 🇫🇷		Steak hâché de veau, sauce madère				Dos de lieu à l'oseille	
Plat du jour	Colombo de porc (#) 🇫🇷		Bouchée aux fruits de mer, sauce Nantua 🇫🇷		Cuisse de canette au poivre vert				Poisson pané	
Plat du jour									Daube provençale aux ol. 🇫🇷	
	Jambon blanc									
	Steak haché									
<b>LEGUMES</b>										
Légume du jour	Tortis		Beignets de brocolis		Haricots beurre				Purée gratinée	
Légume du jour	Poêlée de ratatouille 🍌		Riz		Pommes vapeur				Jeunes carottes	
	Purée									
	Pâtes									
	Haricots verts									
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>										
Fromage	Kiri		Camembert		Saint Nectaire				St Paulin	
Laitage	Yaourt aromatisé		Suisse sucré		Yaourt aromatisé				Suisse aromatisé	
<b>DESSERTS</b>										
	Flan vanille		Compote de pommes		Riz au lait 🇫🇷				Fruit de saison 🍌	
	Fruit de saison 🍌		Velouté fruit		Beignet fourré framboise				Fromage blanc sucré	

\*Salade du chef: salade, tomate, maïs, surimi

\*Salade berlinoise : chou blanc, lardons, emmental

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie