

DEJEUNER

DINER

LUNDI 12 mai	Poireaux Vinaigrette  Cordon bleu Purée 3 légumes, pommes de terre,  Haricots verts et carottes Fromage blanc Crème caramel 	Potage de légumes  Saucisson brioche Tomme de montagne Fruits au sirop
MARDI 13 mai	Macédoine de légumes Mayonnaise Gratin de pâtes à la tomate  St Môret Fruits de saison	Potage poireaux, pommes de terre  Gratin de choux fleurs au jambon Crème dessert
MERCREDI 14 mai « Repas à Thème : la Provence »	Apéritif Pastis avec et s/s alcool Pissaladière Cœur de Merlu, Aïoli et ses légumes (Navets, Carottes) Fromage de chèvre Tropézienne	Potage de potiron  Parmentier de volaille  Kiri Fruits
JEUDI 15 mai	Salade verte vinaigrette  Veau marengo  Riz pilaf  Bleu Poire au chocolat 	Potage Vermicelle  PdT farcies  Emmental Fruits de saison
 VENDREDI 16 mai	Carottes râpées vinaigrette  Gratin de fruits de mer  Purée de potiron Faisselle Banane	Potage carotte, pommes de terre  Lentilles aux lardons Brie Fruits frais
SAMEDI 17 mai	Terrine de légumes Bombine ardéchoise  Petit suisse Melon	Potage d'orge  Jardinière de légumes au lapin  St Paulin Flan pistache
DIMANCHE 18 mai	Assiette de charcuterie Navarin d'agneau  Haricots beurre persillés  Tomme Fondant au citron	Potage cultivateur  Quenelles à la normande  Yaourt nature Fruits frais

Visé par : Florence Bogey, Diététicienne
« P.A. 7 P.E. »

