

MENUS DU 14 AU 18 MAI 2018

Panière de Fruits de saison disponible tous les jours en libre service

	<i>ENTREES</i>	<i>VIANDES</i>	<i>LEGUMES</i>	<i>DESSERTS</i>
<i>LUNDI</i>	Melon Salade coleslaw Radis-beurre	Escalopes de veau panées Wings de poulet	Purée Endives braisées	Salade de banane-chocolat-spéculos haché Laitage
<i>MARDI</i>	Salade piémontaise Rouleau surimi mayonnaise Dés de concombre-betterave	Sauté de porc à la moutarde Brochettes de colin pané-citron	Haricots verts Blettes gratinées à la tomate	Doonut's nature Fromage portion Yaourts au choix
<i>JEUDI</i>	Oreillons de pêche au thon Champignons à la grecque Salade méditerranéenne	Tomates farcies Boules de bœuf sce aux épices	Pâtes tortis Epinards béchamel	Fraises-chantilly-menthe Forêt noire Compote de fruits
<i>VENREDI</i>	Pomelos Salade de gésiers et croutons Charcuterie	paëlla		Pana cotta au coulis de fruits jaunes Crème dessert chocolat-pistache

Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits, stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a dans ces cas toute latitude de remplacer un produit par un autre, présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

La Gestionnaire,

Valérie POUYADE

Le Principal,

Jacques LEMERY