

MENUS DU 18 au 22 JUIN 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>	Salade mêlée-croustons dés d'épaule Salade coleslaw Céleri remoulade- betterave	Sauté de dinde à la moutarde Boules de bœuf à la tomate	Pâte Brocolis vapeur	Fromage blanc-crème de marron Laitage
<i>MARDI</i>	Melon Macédoine de légume- œuf dur Tomate-mâis- médallions cœurs de palmier	Cuisse de poulet sauce aux champignons Saucisse grillée	Frites Epinards à la crème	Salade de fruits frais Crème dessert vanille Yaourts au choix
<i>JEUDI</i>	Charcuterie Salade marco polo Crevettes mayonnaise	Brochettes de porc sauce aux épices Cordon bleu	Carottes à la crème Flan de courgettes	Tartelettes aux fraises Fromage portion Flan au caramel
<i>VENREDI</i>	Taboulé Salade mêlée-toast au chèvre-miel Avocats au surimi	Filet de poisson à la crème d'ail Colin pané-citron	Poêlée de légumes Blé	Glace Ananas frais Gaufres

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