



## MENUS du 2/05/2023 au 5/05/2023

 = *Fait maison*

SEMAINE 18	MIDI	SOIR
LUNDI 1		
MARDI 2	Salade d'andouille Lasagne bolognaise Steak de thon aux câpres Chou -fleur / poêlée de légumes Salade verte / Fromage AOP AOC Fruit de saison	Crudités variées Quiche lorraine / quiche au saumon Salade verte Carpaccio d'ananas frais / barre glacée Fruit de saison
MERCREDI 3	Salade niçoise Jambon du bocage au cidre Quenelle de brochet Nantaise Petits pois à la Française / boulgour Salade verte / Fromage AOP AOC Fruit de saison / yaourt nature	Crudités variées Entrée chaude au fromage Paupiette de veau aux olives Pâtes bio /poêlée de légumes Fruit de saison
JEUDI 4	Salade de tomates,thon,et maïs Sauté de porc aux figues Couscous de poisson / steak de veau Semoule de blé / légumes couscous / brocoli Salade verte / Fromage AOP AOC Fruit de saison / bavaois poire chocolat	Crème de lentille <b>Pizza</b> Salade verte Yaourt sucré / biscuit roulé a l'abricot Fruit de saison
VENDREDI 5	Cocktail de pamplemousse au surimi Calamar à la Normande Saucisse de Toulouse au chou <b>Poêlée de courgettes et poivrons / riz</b> Salade verte / Fromage AOP AOC Fruit de saison / mont blanc vanille	<b>BONNE FIN DE SEMAINE</b> 

Petit déjeuner : café, thé, chocolat, lait, yaourt – pain - beurre, confiture, miel – céréales – jus de fruit.

Composition du plateau repas : 1 entrée + 1 plat et accompagnement au choix (légumes et féculent) + salade verte + 1 fromage ou 1 laitage + 1 dessert + 1 fruit

Goûter : 2 tranches de pain et 1 barre de chocolat noir(lundi)/fruits les autres jours

\* sous réserve des livraisons

ADJOINT-GESTIONNAIRE  
Sophie GAUTIER

LE PROVISEUR  
Vincent DURAND