

Mai 2018

Lundi 07


Mardi 08

Jeudi 10

Vendredi 11

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 14





- Radis
- Cordon bleu
- Duo de haricots
-  • Entremet vanille

Mardi 15


-  • Salade riz et thon
-  • Sauté de volaille
-  • Carottes au jus
- **Glace**



Jeudi 17

-  • Concombre à la crème
- Dos lieu noir
-  • Pommes vapeur
-  • **Buche de chèvre**
-  • Tarte aux pommes


Vendredi 18

- Rillettes
-  • **Emincé de porc**
- Petits pois
- Yaourt aromatisé



Lundi 21

FERIÉ


Mardi 22

-  • Tarte aux 3 fromages
- Chipolatas
- Salsifis à la crème
- Salade de fruits


Jeudi 24

-  • Feuilleté
- Colin pâné
-  • Julienne de légumes
- Banane



Vendredi 25

- Macédoine
-  • **Hachis parmentier**
- Fromage blanc au sucre



Lundi 28

-  • Concombre
- Blanc de dinde
- Coquillettes
- Petits suisses aromatisés

Mardi 29




-  • Salade piémontaise
- Steak haché
- Haricots verts
-  • **Gâteau au chocolat**

Jeudi 31


- Œuf dur / mayo
- Dos de cabillaud
-  • **Purée**
-  • **Flan cerise**


JUN

Vendredi 1^{er}

-  • Perles océanes et surimi
-  • **Moussaka**
-  • **Fromage de chèvre**
- Salade de fruits «Acapulco»

 Plat « fait maison »

 Produits fromagers de la Ferme de **Cassepot** (Jean-Yves Leproust)

 Dessert confectionné par un **artisan local**

NB : Toutes les viandes servies sont fournies par un boucher local, qui ne travaille qu'avec des producteurs locaux.
Les menus peuvent être modifiés en fonction des promotions ou des arrivages.