

**MENU SEMAINE 16 DU 15/04 AU 21/04/2024 ( sous réserve de modifications)**

Semaine 16	Lundi 15/04/24	Mardi 16/04/24	Mercredi 17/04/24	Jeudi 18/04/24	Vendredi 19/04/24	Samedi 20/04/24	Dimanche 21/04/24
<b>Entrée</b>	Achards de légumes / Sardines	Salade mexicaine/betteraves aux pommes	Croque-monsieur/crêpe fromage	Tomate dès de féta / Crevettes mayonnaise	Champignons fines herbes / choux rouge	Macédoine de légumes et œuf dur	Terrine de canard au poivre vert
<b>Régime</b>	Achards de légumes	Betteraves aux pommes	Fonds d'artichaut vinaigrette	Tomate vinaigrette	Champignons fines herbes	Macédoine de légumes et œuf dur	Potage de légumes
<b>Plat</b>	Jambon au cidre	Rôti de dinde sauce échalotes	Fish and chips	Pâtes bolognaise	Saucisse grillée	Paleron de bœuf sauce tomate	Lapin à la moutarde
<b>Régime</b>	Jambon au cidre	Rôti de dinde au jus	Colin rôti	Pâtes bolognaise	Côte de porc	Paleron de bœuf sauce tomate	Lapin à la moutarde
<b>Accompagnement</b>	Frites	Semoule/piperade	Céréales à l indienne / trio de légumes	Salade	Gratin dauphinois	Riz pilaf	Pommes rissolées
<b>Régime</b>	Pommes rissolées/haricots verts	Semoule/piperade	Céréales à l indienne/trio de légumes	Salade	Choux-fleurs et pomme de terre persillés	Riz pilaf	Pommes rissolées
<b>Laitage</b>			Fromage		Fromage	Plateau de fromages	
<b>Régime</b>			Fromage		Fromage	Plateau de fromages	
<b>Dessert</b>	 Tarte citron/flan pâtissier	Tiramisu/bavarois framboise	Fruits de saison	Flan caramel/petit filou chocolat	 Liègeois de fruits / Crème patissière aux fruits	Fruits de saison	Tartelette citron 
<b>Régime</b>	Fromage blanc aux fruits	Mousse vanille hypo	Fruits de saison	Yaourt tentation pâtissière	Compote de fruits	Fruits de saison	Mousse citron
<b>SOIR</b>							
<b>Entrée</b>	Salade pomme de terre thon maïs	Terrine de saumon, sauce tartare	Céleri remoulade	Poireau vinaigrette	Velouté de tomates	Salade de museau	Crème de laitue
<b>Régime</b>	salade pomme de terre thon maïs	Terrine de Saumon, sauce tartare	Céleri vinaigrette	Poireau vinaigrette	Velouté de tomates	Tomate aux herbes	Crème de laitue
<b>Plat</b>	Tomates farcies	Omelette aux herbes	Filet de poulet sauce forestiere	Dos de colin crème de poivrons	Lasagnes	aiguillettes crousty sauce tartare	Croissant au jambon
<b>Régime</b>	Tomates farcies	Omelette aux herbes	Filet de poulet sauce forestiere	Dos de colin crème de poivrons	hachis parmentier	aiguillettes de volaille	Tomate farcie
<b>Accompagnement</b>	Riz créole	Ratatouille	Blé	Brunoise provençale	Mâche	Crozets	Salade
<b>Régime</b>	Riz créole	Ratatouille	Blé	Roulé praliné KIT-KAT	Mâche	Crozets	Semoule
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Crème catalane		Gâteau moussoux au fromage blanc 	Compote pommes et rhubarbe	Velouté fruit
<b>Regime</b>	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Mousse légère		Fromage blanc vanille	Compote pommes et rhubarbe	Velouté fruit

**Nos fournisseurs**

Viande:La Chaiseronne et Pomona/Légumes:Manche Pdt et Granvill'fruits/Volaille:Sofral/Epicerie:Pro a Pro/Ultra-frais:Disfrais, Pro à Pro frais,Pomona/Poisson:Pomona

Yaourt local:Ferme de la Fremondière et ferme de Béthanie/Porc local et Bio:Ferme Gosselin

Repas végétarien