

# Semaine du 06 au 12 mai 2024



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 6 mai	<p>Terrine de campagne et cornichon</p> <p>Palette à la diable</p> <p>Pomme dauphines Champignons à l'ail</p> <p>Fromage frais</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Compote fraîche pomme BIO</p>	Potage en brique
mardi 7 mai	<p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de saumon sauce crème</p> <p>Carottes Riz BIO</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Concombre vinaigrette fines herbes</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Riz BIO</p> <p>Edam BIO</p> <p>Orange</p>	Potage en brique
mercredi 8 mai	<p>Rillettes de thon</p> <p>Rôti de boeuf sauce au poivre</p> <p>Pennes Ratatouille</p> <p>Brie</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Salade verte BIO aux croustons</p> <p>Bolognaise</p> <p>Pennes BIO</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Compote pomme abricot</p>	Potage en brique
jeudi 9 mai	<p><b>Menu du Nord</b></p> <p>Flamiche Picarde (Tarte aux poireaux)</p> <p>Carbonade flamande</p> <p>Endives braisées et pommes de terre rissolées</p> <p>Maroilles</p> <p>Le pauvre homme (pudding aux raisins secs)</p>		Potage en brique
vendredi 10 mai	<p>Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Flageolets Haricots beurre</p> <p>Petits mouls ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux au thé</p>	<p>Chou fleur vinaigrette à l'ancienne</p> <p>Risotto de la mer MSC</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Liégeois café</p>	Potage en brique
samedi 11 mai	<p>Saucisson sec et beurre</p> <p>Sauté de dinde sauce curry et lait de coco</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Soupe de mangue</p>	<p>Perles de pâtes emmental surimi mayonnaise</p> <p>Omelette</p> <p>Purée de céleri et pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	Potage en brique
dimanche 12 mai	<p>Asperges vinaigrette ciboulette</p> <p>Rôti de veau sauce au miel</p> <p>Cordiale de légumes &amp; pomme de terre</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Brownie chocolat et noix</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre

