

# Semaine du 06 au 12 mai 2024



MENU A

MENU B

SOIR

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

sourireux

épice

équilibre

