

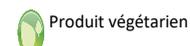
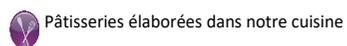
**MENUS DU 26 AVRIL AU 02 MAI 2021 (S17)**
**VACANCES ZONE B ET C**

Cuisine D'été



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Taboulé			Céleri rémoulade			Radis beurre			Pâté de campagne, cornichons (#)			Chou fleur sauce cocktail		
HO 2										Pâté de volaille, cornichons					
HO 3															
Carottes râpées															
Betteraves															
Œuf mayonnaise															
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Cordon bleu			Falafels de lentilles à la menthe sauce coriandre			Jambon grill sauce madère (#)			Rôti de dinde Vallée d'Auge			Gratiné de poisson à la provençale		
Plat du jour							Poulet rôti								
Plat du jour															
Sans viande sans poisson	Pané végétal			Falafels de lentilles à la menthe sauce coriandre			Omelette			Saucisse végétale			Galette végétale sauce tomate		
Jambon blanc															
Steak haché															
<b>LÉGUMES</b>															
Légume du jour	Haricots verts			Purée			Beignets de brocolis			Frites			Riz		
Légume du jour															
Purée															
Haricots verts															
Pâtes															
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Mimolette						Camembert			Emmental			Petit moulé ail et fines herbes		
Laitage				Yaourt aromatisé											
<b>DESSERTS</b>															
	Fruit frais			Eclair au café			Île flottante			Gâteau au yaourt			Mousse au chocolat		

(#) plat contenant du porc

**Suggestion CONVIVIO**


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Les desserts lactés élaborés dans notre cuisine sont fabriqués avec du lait sarthois