

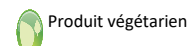
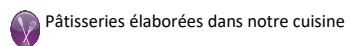
MENUS DU 26 AVRIL AU 02 MAI 2021 (S17)
VACANCES ZONE B ET C

Cuisine D'été

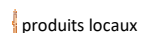


	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
ENTREES															
HO 1	Taboulé			Céleri rémoulade			Radis beurre			Pâté de campagne, cornichons (#)			Chou fleur sauce cocktail		
HO 2										Pâté de volaille, cornichons					
HO 3															
Carottes râpées															
Betteraves															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
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															
LÉGUMES															
Légume du jour	Haricots verts			Purée			Beignets de brocolis			Frites			Riz		
Légume du jour															
Purée															
Haricots verts															
Pâtes															
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Mimolette						Camembert			Emmental			Petit moulé ail et fines herbes		
Laitage				Yaourt aromatisé											
DESSERTS															
	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