



A table



DEJEUNER

20	LUNDI 11-mai	MARDI 12-mai	MERCREDI 13-mai	JEUDI 14-mai	VENDREDI 15-mai	SAMEDI 16-mai	DIMANCHE 17-mai
Entrée	Céleri vinaigrette	Œufs durs & macédoine	Salade du chef ^{1,3}	Salade Carnaval	Rillettes de porc	Poireaux vinaigrettes ¹	Salade fond Artichauts ¹
Plat	Emincé de volaille curry ^{1,2}	Choucroute de la Mer ^{1,2}	Rôti de dinde	Sauté de Bœuf à la bière ^{1,2}	Saumonette	Poulet Rôti	Rôti de bœuf
Garniture	-	0	-	Gratin Dauphinois	Choux Romanesco	Riz pilaf	-
	Poêlée de légumes	-	Gratin de courgette ^{1,2,3}	-	0	-	Carottes / Navets ^{1,3,2}
Produits laitiers	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Banane ^{2,3}	Entremets Vanille	Orange	Mille Feuille	Abricot au sirop	Poires	Charlotte fruits rouges

DINER

Entrée	Velouté de légumes ^{1,2,3}	Potage aux légumes ^{1,2}	Potage vermicelle ^{1,2}	Tapioca au lait ^{1,2}	Velouté aux légumes ^{1,2}	Potage à la tomate ¹	Soupe à l'oignon ^{1,2}
Plat	Chipolatas ^{1,2}	Jambon blanc ^{1,2}	Pôlée de gésiers ¹	Bouchée végétarienne	Rôti de porc froid ^{1,2}	Œufs Béchamel ^{1,2}	Assiette Anglaise ¹
Garniture	Haricots blancs	-	PDT Risolées ^{1,3}	-	Salade Pastourelle	Epinards gratinés	Macédoine de légumes ^{1,3}
	-	Macaronis	-	Salade verte ^{1,3}	-	-	-
Produits laitiers	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Compote ²	Mousse citron	Yaourt fermier	Pomme	Fromage blanc sucré	Liégeois café	Compote

Fromage à tous les repas midi et soir

* produits de saison

"Viande bovine, née, élevée et abattue en France" et "Viandes porcine, ovine et volaille élevée et

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)