

# MENUS DU 13 AU 19 MAI 2024(5)

## MIDI

LUNDI 13		<p>Terrine poisson Sauté de Poulet VF basquaise  Pâtes au beurre Cantal AOP  Pomme cuite</p>
MARDI 14		<p>Artichaut vinaigrette Hachis parmentier  0 Fourme d'Ambert  Fruit</p>
MERCREDI 15		<p>Salade verte Croziflette jambon cru /rosette  Tomme de savoie  Gateau de savoie confiture</p>
JEUDI 16		<p>Terrine légumes 0  Carottes sautées/lentilles Chevre Salade kiwis/fraises</p>
VENDREDI 17		<p>Salade tomates Fish and ship   Fournols Fruit de saison</p>
SAMEDI 18		<p>Salade haricots verts/maïs/tomates Pâtes carbonara  Faisselle de Douilloux  Banane</p>
DIMANCHE 19		<p>Charcuterie Rôti de veau  Petits pois à l'anglaise Fromage de Douilloux  Pâtisserie maison</p>

# MENUS DU 13 AU 19 MAI 2024(5) SOIR

LUNDI 13		Potage de légumes BIO  Bettes au gratin Rouy Compote Maison
MARDI 14		Potage de légumes BIO  Tarte aux poireaux Saint Nectaire AOP  Cocktail de fruits
MERCREDI 15		Potage légumes BIO  Salade riz/thon Tome blanche Poire au sirop
JEUDI 16		Potage de légumes BIO  Œuf dur/épinards BIO à la crème  Tome de Savoie AOP  Purée coing
VENDREDI 17		Potage de légumes BIO  Quenelle sauce tomate Camembert Abricots au sirop
SAMEDI 18		Potage de légumes BIO  Cornet de macédoine mayonnaise Emmental Crème dessert
DIMANCHE 19		Potage de légumes BIO  Flan de courgettes MAISON  Yaourt Fermier fruits TOURRIS Purée de poire