



## Menus du 13 mai au 19 mai 2024 semaine 20



Pentecôte

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

		lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
<b>M I D I</b>	<b>Les entrées</b>	Potage garbure*	Velouté d'asperges	Crème de petits pois à la menthe	Bouillon de petites pâtes	Potage parmentier*	Potage de céleri*	Terrine de campagne
	<b>Les moments de toujours</b>	Saucisse de veau aux oignons	Filet de flétan sauce hollandaise	Emincé de canard aux figues	Langue de bœuf sauce ravigote	Pavé de saumon à l'estragon	Emincé de volaille au curry	Filet de rouget sauce rougail*
		Pommes de terre frites	Riz basmati	Tagliatelle vertes	Pommes de terre vapeur*	Blé gourmet	Riz Casimir	Pomme de terre écrasées à la ciboulette*
		Haricots verts	Emincé de poireaux	Haricots beurre persillade	Tomate rôtie *	Courgettes sautées		Tajine de légumes
<b>Les desserts</b>	Salade de kiwis	Coupe glacée abricot poire	Mousse de fruits exotiques	Tartelette myrtilles	Crème catalane*	Banane	Coupe de fraises chantilly	
<b>Goûter</b>	Brioche Nanterre*	Tuiles aux amandes*	Beignets aux pommes	Crème dessert chocolat	Salade de fruits	Lunettes à la framboise*	Petits fours	
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
		Quiche lorraine	Rôti de dinde au jus	Risotto aux crevettes et céleri rave*	Ravioli ricotta épinards	Viennes en cage	Omelette aux poivrons et tomates provençales	Macédoine de légumes et œufs
		Salade verte	Gratin de brocolis*	Grana Padano	Salade de rampon	Assiette de crudités	Pommes de terre sautées	
		Crème pistache*	Ile flottante	Salade de mangues	Abricots au caramel	Bavarois fruits rouges *	Yoghourt abricots	Compote*

**L'astérisque (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison. Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des bouillons et fonds industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du label Fait Maison. Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.**

\*:Produits GRTA