


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates* vinaigrette et fromage de brebis (F) Chou blanc à la Parisienne (F) Duo de saucisson (F) Riz sur surimi vinaigrette (EF)	Pâté de campagne (F) Œuf mayonnaise (FE) Tomate* farcie au thon (FE) Asperges, œuf et tomates* (FE)	 <p>COMMÉMORATION 8 Mai 1945</p>	Macédoine de légumes (S) Salade* aux lardons (F) Pastèque* (F) Radis* et beurre (F)	Salade piémontaise (FE) Bruschetta à l'emmental, oignons et lardons (EF) Maquereau à la moutarde (E) Chou Coleslaw (F)
PLATS CHAUDS & GARNITURES	Pâtes Carbonara (F) Sauté de veau aux olives (F) Pâtes (E) Haricots plats (S)	Emincé de dinde à la crème (F) Poisson du jour (F) Purée de légumes (F) Frites (F)		Mijoté de porc à la moutarde (joue de porc) (F) Omelette au fromage (F) Pommes de terre rôties (F) Salade verte*/brocolis	Dos de colin rôti (S) Boulettes de bœuf à la Provençale (S) Carottes au jus (F) Boullgour (E)
PRODUIT LAITIER	F Fromage ou Laitage	F Fromage ou Laitage		F Fromage ou Laitage	F Fromage ou Laitage
DESSERTS Une corbeille de fruits sera proposée chaque jour	Velouté aux fruits (F) Liégeois (F) Amandine (EF) Fruit frais* (F)	Fruit frais* (F) Poire au sirop (E) Semoule au lait (EF) Flan pâtissier (EF)		Milk shake à la banane et aux fruits rouges (FS) Ile flottante (FE) Crumble aux fruits (FE) Fruit frais* (F)	Muffin aux pépites (EF) Chou à la crème (EF) Mousse au miel et nougat (EF) Fruit frais* (F)

*Plateau de fromages ou choix de laitages variant sur la semaine

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat contenant du porc**

 **Dessert maison**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangerie de la Porte Guillaume

F **Produit frais**

S **Produit surgelé**

E **Epicerie**

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!