



## MENU DU 29 MAI AU 4 JUIN 2023

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> <i>Lundi de Pentecôte</i>	APERITIF ET TOASTS MELON AU VINAIGRE DE FRAMBOISE SAUTE DE PORC AU CHORIZO HARICOTS VERTS A LA PROVENÇALE PUREE DE CELERI PLATEAU DE FROMAGES TIRAMISU GLACE VIN - CAFE	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE HARENGS ET POMMES DE TERRE VINAIGRETTE FROMAGE LIEGEOIS
<b>MARDI</b>	BETTERAVES ROUGES OMELETTE TAGLIATELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE D'ASPERGE CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE YAOURT AROMATISE
<b>MERCREDI</b>	CAROTTES RAPEES ROTI DE BŒUF PETITS POIS FROMAGE - GLACE	SOUPE A LA TOMATE SALADE PIEMONTAISE FROMAGE COMPOTE
<b>JEUDI</b>	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC SALSIFIS – POMMES DE TERRE FROMAGE GATEAU A L'ANANAS	POTAGE DUBARRY FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE POMMES VAPEUR FROMAGE MOUSSE CITRON
<b>VENDREDI</b>	SAUCISSON A L'AIL TERRINE DE JOUE DE BŒUF FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE BROCOLIS ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE FROMAGE YAOURT SUCRE
<b>SAMEDI</b>	MELON TOMATE FARCIE RIZ FROMAGE ENTREMET	POTAGE POTIRON EMINCE DE POULET PATES FROMAGE ÎLE FLOTTANTE
<b>DIMANCHE</b>	PATE FORESTIER CUISSÉ DE CANETTE SAUCE ORANGE POMMES DAUPHINES FROMAGE GRILLE AUX POMMES	VELOUTE DE BOLETS TERRINE DE POISSON MAYONNAISE SALADE FROMAGE CREME MONT BLANC