



A table



DEJEUNER

22	LUNDI 25-mai	MARDI 26-mai	MERCREDI 27-mai	JEUDI 28-mai	VENDREDI 29-mai	SAMEDI 30-mai	DIMANCHE 31-mai
Entrée	Terrine de saumon	Salade charcutière	Carottes vinaigrette	Choux fleurs vgtte	Céleri Rémoulade	Saucisson à l'ail ^{1,2}	Avocat
Plat	Rôti de veau	Blanquette de dinde	Tomates farcies	Sauté de porc aux olives	Dos de colin	Andouillette grillée	Cuisse de pintade
Garniture	Tagliatelles ¹	Riz	Semoule	Gratin de courgette	Fondue de poireaux	Petits pois ^{1,2,3}	Haricot vert
	-	-	0	-	0	0	-
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Forêt Noire	Liégeois Vanille caramel	Mousse de fruit	Ananas au sirop	Entremets Praliné	Pêche au sirop	Tarte pomme Rhubarbe

DINER

Entrée	Potage de légumes	Velouté de Brocolis ^{1,2,3}	Potage vermicelle ¹	Tapioca au lait ^{1,2}	Velouté de lentille	Potage de légumes ^{1,2,3}	Soupe à l'oignon ^{1,2,3}
Plat	Roulé au Cantal ^{1,2}	Omelette au jambon	Tarte à l'oignon	Rôti de porc froid	Friand à la viande	Œufs durs	Saucisse grillée
Garniture	-	Jeunes carottes	Jardinière de légumes vinaigrette	PDT Vinaigrette	Laitue	Epinards gratinés	-
	Batavia ^{3,2}	-	-	-	-	-	Salade fermière
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Fromage blanc sucré	Kiwi ³	Yaourt fermier BIO ²	Banane	Pommes cuites ^{1,2,3}	Petit suisse chocolat	Compote ²

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 élevées et abattues en France"

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)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labellisé" ; ³ = Produits de saison

version du 27/04/2022

