



	MIDI	SOIR
LUNDI 6-mai	 Potage Tarte au fromage Bœuf à la lyonnaise Flan de courgettes Tomme Compote	Potage Saucisson brioché Chavroux Semoule au lait
MARDI 7-mai	Potage Aspic œuf macédoine Poulet à la crème Risotto aux légumes Morbier Ile flottante	Potage Haricots beurres et foies Saint Morêt Pêche au coulis
MERCREDI 8-mai 8-mai	Salade mesclun aux lardons Filet mignon de porc Gratin de pommes de terre Reblochon Tarte aux abricots	Potage Quiche aux oignons Chanteneige Dessert lacté
JEUDI 9-mai Ascension	Terrine forestière Rôti de dinde farci Pâtes Faisselle Mousse chocolat	Potage Jambon blanc Samos Compote
VENDREDI 10-mai	Potage Salade chou-fleur et gruyère Tripes mode de Caen Pommes vapeur Saint Nectaire Pomme au four	Potage Crumble d'artichaut Boursin Banane
SAMEDI 11-mai	 Cocos et hareng Langue de bœuf Carottes Bûche bleue Glace	Potage Soufflé de pommes de terre Yaourt nature Cocktail de fruits
DIMANCHE 12-mai	Terrine de poisson Rôti de Veau Champignons à la crème Camembert Eclair	Potage Charcuterie Demi-sel Liégeois

Les repas
sont cuisinés
sur place !



Suite à la commission-menus
du 1er Mars 2024,
les plats suivant vous sont proposés :
**GRATIN DE POMMES DE TERRE,
SALADE MESCLUN et MOUSSE
CHOCOLAT**



SEMAINE DU LUNDI

13/05/2024

AU DIMANCHE

19/05/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 13-mai	Potage Poireau émincé vinaigrette Saucisson cuit Pommes Vapeur Reblochon Crème pâtissière à l'ananas	Potage Petits pois aux gésiers Vache picon Banane
MARDI 14-mai	Potage Salade coleslaw Omelette au chorizo Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison	Soupe à l'oignon Jambon blanc Demi sel Flan
MERCREDI 15-mai	Potage Quiche lorraine Paupiette de veau Champignons persillés Edam Gâteau maison	Potage Gratin de pâtes crème et gruyère Saint Morêt Compote
JEUDI 16-mai	Potage Betteraves et céleri Tomate farcie Riz Yaourt sucré Glace	Potage Jardinière légumes Fromage blanc Confiture
VENDREDI 17-mai	Potage Radis au fromage blanc Sauté de dinde Polenta Tome blanche Fraises au sucre	Potage Tarte courgette chèvre Contentin nature Crème dessert
SAMEDI 18-mai	Terrine légumes Bouchée à la reine Quenelles Picodon Tiramisu	Potage Charcuterie Pyrénées Quetsches sirop
DIMANCHE 19-mai Pentecôte	Asperges mayonnaise Lapin chasseur Jardinière légumes Munster Fondant au chocolat	Potage Semoule au lait Suisse aromatisé Compote

Les repas
sont cuisinés
sur place !



SEMAINE DU LUNDI

20/05/2024

AU DIMANCHE

26/05/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 20-mai Lundi de Pentecôte	Melon Poitrine de Veau farcie Pommes rosti Bresse bleu Omelette Norvégienne	Potage Poireau et œuf dur Samos Compote
MARDI 21-mai	Potage Pâtes et mimolette Haut de cuisse de poulet Côtes de bettes provençales Yaourt aromatisé Banane	Soupe à l'oignon Quiche au thon Contentin nature Pruneaux au sirop
MERCREDI 22-mai	Potage Salade verte Hachis Parmentier Faisselle à la crème Ile flottante	Potage Haricots verts aux gésiers Chanteneige Liégeois
JEUDI 23-mai	Potage Sardines au beurre Paupiette de dinde Gratin de pâtes Comté Fruit de saison	Potage Carottes aux lardons Fromage aromatisé Compote
VENDREDI 24-mai	Potage Taboulé tomate Poisson sauce citron Brocolis au jus Pyrénées Glace	Potage Pommes de terre ciboulette Fromage blanc Crème de marrons
SAMEDI 25-mai	Tomate et fêta Sauté d'agneau Haricots verts Saint Paulin Salade de fruits	Potage Charcuterie Suisse aromatisé Flan
DIMANCHE 26-mai Fête des Mères	Avocat et crevettes Pintade en salmis Champignons à la crème Reblochon Framboisier	Potage Cake jambon et olives Vache picon Abricots au miel



Les repas
sont cuisinés
sur place !



SEMAINE DU LUNDI

27/05/2024

AU DIMANCHE

02/06/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 27-mai	Potage Pamplemousse Bœuf braisé Frites Brie Omelette Norvégienne	Potage Poêlée champêtre aux foies Boursin Compote
MARDI 28-mai	Potage Maquereaux Joue de Porc confite Petits pois et carottes Tome grise Fruit de saison	Soupe à l'oignon Flan de semoule Yaourt nature Bigarreaux sirop
MERCREDI 29-mai	Potage Salade verte Saucisses Purée pommes de terre Bûche bleue Pêche au miel	Potage Haricots verts et thon Demi-sel Dessert lacté
JEUDI 30-mai	Potage Quiche lorraine Rôti de dinde Epinards à la crème Saint Nectaire Salade de fruits	Potage Pommes de terre et gouda Fromage blanc Flan
 VENDREDI 31-mai	Potage tapioca Tomate et mozzarella Blanquette de poisson Riz Edam Gâteau maison	Potage Courgettes bressanes Chavroux Banane
SAMEDI 1-juin	Œuf mayonnaise Cassoulet canard et saucisson Suisse nature Crème pâtissière à l'ananas	Potage Tarte au fromage Brie Compote
DIMANCHE 2-juin	Avocat vinaigrette Poulet basquaise Pommes dauphines Morbier Tarte au sucre	Potage Jambon blanc Samos Cocktail de fruits

Les repas
sont cuisinés
sur place !

