

Menu de la semaine - Self

du lundi 1^{er} au dimanche 7 mai 2017

	MIDI	SOIR
Lundi 1^{er} mai	Carottes râpées / Salade de pommes de terre /Salade verte ☆ Fricassée de dinde citronnée / Cordon bleu Courgettes fraîches sautées ☆ Tome Pyrénées/Yaourt aromatisé/Yaourt  Pomme 	Salade verte Potage de pommes de terre ☆ Filet de Hoki sauce dorée Polenta  ☆ Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt  Poire cuite
Mardi 2 mai	Céleri rémoulade /Taboulé Libanais (boulgour ) /Salade verte ☆ Sauté de bœuf aux épices / Côte de porc Ratatouille Niçoise ☆ Saint Paulin/Yaourt  Ananas	Salade verte Potage de pommes de terre ☆ Gigot à la crème d'ail Flageolets ☆ Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt  Kiwi
Mercredi 3 mai	Poireaux vinaigrette/Salade de concombre /Salade verte ☆ Chipolatas/ Cuisse de poulet Purée de pommes de terre ☆ Gouda/Yaourt  Pomme 	Salade verte Potage de pommes de terre ☆ Omelette aux champignons Tomate Provençale ☆ Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt  Pêche au sirop
Jeudi 4 mai	Salade Texane/Salade verte au thon /Salade verte ☆ Chili con carne (Bœuf ) / Poisson pané Riz créole ☆ Chèvre/Yaourt  Gâteau Texan	Salade verte Potage de pommes de terre ☆ Paupiette de veau braisée Choux fleurs Polonaise ☆ Faisselle/Petit suisse/Yaourt  Banane
Vendredi 5 mai	Tomate tapenade / Radis beurre /Salade verte ☆ Fruits de mer sauce blanche / Andouillette moutarde Spaghetti  ☆ Emmental/Yaourt  Fraises	Salade verte Potage de pommes de terre ☆ Œufs pochés Epinards à la crème ☆ Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt  Compote de pêche

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local

 Fait dans nos cuisines Cuisiné chez nous

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.

**Samedi
6
mai**

Champignons à la Grecque /Saucisson sec
/Salade verte
☆
Cuisse depoulet aux herbes/ Quenelles Béchamel
Salsifis braisés
☆
Saint Nectaire/Yaourt
Kiwi

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Rôti de porc
Petits pois
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Melon

**Dimanche
7
mai**

Salade Grenobloise /Sardines à la tomate
/Salade verte
☆
Agneau aux 4 épices / Truite aux amandes
Semoule  au raisin
☆
Bleu/Yaourt 
Gratin de fruits frais

Salade verte
Potage de pommes de terre
☆
Roulé au fromage
Légumes piperade
☆
Fromage blanc/Petit suisse/Yaourt 
Pomme 

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local

 Fait dans
nos cuisines Cuisiné chez nous

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.