

# Menu du 29 avril au 5 mai 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>D E J E U N E R</b>	<b>Entrée</b>	Maquereau moutarde	Betteraves vinaigrette	Terrine de St Jacques	Terrine de campagne	Concombre à la crème	Terrine aux 3 légumes	Cassolette De fruits de mer au curry
	<b>Plat</b>	Sauté de veau A la tomate Courgettes	Escalope de dinde à la normande  Riz aux légumes	Filet de bœuf Sauce au bleu Frites  Salade verte	Estouffade de porc Haricots verts	Poisson  Beurre blanc  Pomme vapeur	Jambon fumé grillé beurre moutarde Mogettes Salade verte	Filet de poulet au miel et épices Pomme paillasson Salade verte
	<b>Desserts</b>	Yaourt  Kiwi  Vacherin	Corbeilles de fruits frais et secs	Gâteau basque	Petit suisse  Fraises  Déllissimo	Coupe after eight	Yaourt  Banane  Omelette Norvégienne	muscadette
<b>D I N E R</b>	<b>Potage</b>	Potage de légumes	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Soupe de légumes	Velouté de champignons	Potage Crécy (Carotte)	Potage de légumes	Bouillon de légumes et vermicelle
	<b>Plat</b>	Pomme persillée jambon blanc Plateau de fromages	Roti de porc salsifis Plateau de fromages	Gratin de brocolis aux lardons Plateau de fromages	Tarte à l'oignons Salade verte Plateau de fromages	Œufs aux plats Plateau de fromages	Tomate farcie Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages
	<b>Desserts</b>	Crème chocolat  Fruit  Liégeois	Riz au lait  Fruit  Yaourt	Crème caramel	Pomme au four  Fruit  Liégeois	Semoule aux raisins  Petit suisse  Fruit	Compote fraise  Liégeois  Fruit	Pot de Crème caramel Fruit  Yaourt

Origine des viandes bovines : françaises