

# Menus du 27 avril au 3 mai 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>D E J E U N E R</b>	<b>Entrée</b>	Maquereau moutarde	Betteraves vinaigrette	Salade mexicaine	Taboulé	Pâté en croute	Terrine aux 3 légumes	Terrine de Saint Jacques
	<b>Plat</b>	Sauté de veau A la tomate Courgettes	Escalope de dinde à la normande Boullgour aux légumes	Rôti de porc Jardinière de légumes	Paleron Braisé Purée de carottes	Bar rôti Beurre tomates confites Pommes vapeur Pointes d'asperges	Andouillette Frites Salade verte	Filet de poulet au miel Pommes paillason Salade verte
	<b>Desserts</b>	Yaourt  Kiwi  Vacherin	Clafoutis aux pêches	Corbeilles de fruits frais et secs	Liégeois  Fruits  Omelette Norvégienne	Framboisier	Yaourt  Banane  Bâtonnet de glace	Eclair chocolat
<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 (Carottes)	Potage de légumes	Bouillon de légumes et vermicelles
	<b>Plat</b>	Jambon blanc Pommes persillées  Plateau de fromages	Cœur de céleri Pois chiche  Plateau de fromages	Pâtes au beurre  Plateau de fromages	Tomate farcie  Plateau de fromages	Effilochée de porc Haricots beurre  Plateau de fromages	Tarte à l'oignons Salade verte  Plateau de fromages	Gratin de légumes  Plateau de fromages
	<b>Desserts</b>	Crème chocolat  Fruit	Fruit  Yaourt	Crème caramel	Pêche au sirop  Fruits	Petit suisse  Fruits	Compote fraise Liégeois	Fruit  Yaourt

**Origine des viandes bovines : Française sauf (\*) Hollande**

**La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable à l'entrée de la salle à manger**

**Un plat de substitution est disponible le midi (celui de la veille)**