

# MENU

L'équipe de cuisine vous propose:

Menu pouvant varier suivant les approvisionnements ou les conditions climatiques

## LUNDI 18 MAI 2015

entrée chaude/charcuterie

ESCALOPE DE VEAU

carottes/champignons/riz

YAOURT AROMATISE

biscuit

## MARDI 19 MAI 2015

tomates/concombre

POISSON DU JOUR

purée

CARRE FRAIS

pomme/banane

## MERCREDI 20 MAI 2015

piémontaise

TOMATES FARCIES

brunoise de légumes riz

PONT L'EVEQUE

fruits de saison

## JEUDI 21 MAI 2015

radis/salade verte

SAUCISSE DE TOULOUSE

frites

YAOURT NATURE

compote

## VENDREDI 22 MAI 2015

melon/pomelos

SPAGHETTIS BOLOGNAISE

CAMEMBERT

mousse

## LUNDI 25 MAI 2015

FERIE

## MARDI 26 MAI 2015

tomate vinaigrette/pomelos/carottes rapées à  
l'orange

THON

blé

CAMEMBERT

danette liégeoise

## MERCREDI 27 MAI 2015

salade verte composée

HACHIS PARMENTIER

YAOURT NATURE

pommes au four

## JEUDI 28 MAI 2015

salade de pâtes surimi/salade de pâtes au  
saumon

ROTI DE BŒUF

haricots verts

SAINT-BRICET

pomme / banane / fraise

## Vendredi 29 MAI 2015

salade de pommes de terre strasbourgeoises

SAUTE DE PORC/ESCALOPE DE PORC

poêlée de légumes

YAOURT AROMATISE

quatre-quart