

NOM:
PRENOM:

ADRESSE:

PRIX:
9€30



SEMAINE DU 13 AU 19 MAI 2024

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 13 MAI ST GERVAISE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE À LA VIENNOISE TORSADES À LA TOMATE SAINT PAULIN - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		VELOUTÉ DE BUTTERNUT SAUCISSON ET CORNICHONS COURGETTE FARCIE PIPERADE SEMOULE SAINT PAULIN - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF		VELOUTÉ DE BUTTERNUT HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE À LA VIENNOISE TORSADES À LA TOMATE EDAM SANS SEL - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		VELOUTÉ DE BUTTERNUT HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE À LA VIENNOISE TORSADES À LA TOMATE SAINT PAULIN - BEURRE PETITS SUISSES NATURE	
MARDI 14 MAI ST MATTHIAS	POTAGE AUX OIGNONS TARTE AU FROMAGE LARD FROID ET MOUTARDE POMMES SAUTÉES VACHE PICON - BEURRE NAPPÉ CARAMEL		POTAGE AUX OIGNONS CHOU BLANC AUX RAISINS POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES VACHE PICON - BEURRE CRÈME PRALINÉE		POTAGE AUX OIGNONS CHOU BLANC AUX RAISINS POISSON NATURE SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE NAPPÉ CARAMEL		POTAGE AUX OIGNONS TARTE AU FROMAGE LARD FROID ET MOUTARDE POMMES SAUTÉES VACHE PICON - BEURRE FROMAGE BLANC	
MERCREDI 15 MAI ST DENISE	POTAGE POIREAUX SURIMI MAYONNAISE SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE EDAM - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE POIREAUX CAROTTES RÂPEES SAUCISSE FUMÉE SAUCE AUX HERBES POMMES RISSOLÉES EDAM - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE POIREAUX CAROTTES RÂPEES SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE POIREAUX SURIMI MAYONNAISE SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE EDAM - BEURRE FRUIT DE SAISON	
JEUDI 16 MAI ST HONORE	CRÈME DE LÉGUMES VERTS TARTE SAUMON CIBOULETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON ROQUEFORT - BEURRE TARTE AU FLAN		CRÈME DE LÉGUMES VERTS ŒUF DUR MAYONNAISE JAMBON BLANC SALADE DE POMMES DE TERRE ROQUEFORT - BEURRE COMPOTE DE POMMES		CRÈME DE LÉGUMES VERTS TRIO DE CRUDITÉS BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON EDAM SANS SEL - BEURRE TARTE AU FLAN		CRÈME DE LÉGUMES VERTS TARTE SAUMON CIBOULETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON ROQUEFORT - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	
VEDREDI 17 MAI ST PASCAL	POTAGE CAROTTES CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME GOUDA - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE CAROTTES PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE PORC SAUCE AU PAPRIKA MACARONIS GOUDA - BEURRE LIÉGEOIS AU CAFÉ		POTAGE CAROTTES CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE CAROTTES PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME GOUDA - BEURRE FRUIT DE SAISON	
SABEDI 18 MAI ST ERIC	VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES TOMME - BEURRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS		VELOUTÉ D'ASPERGES CRÊPE AU JAMBON CERVELAS OBERNOIS SAUCE DJONNAISE POMMES DE TERRE CIBOULETTE SALSIFIS TOMME - BEURRE PÊCHES AU SIROP		VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES GOUDA SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS		VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES TOMME - BEURRE PÊCHES AU SIROP	
DIMANCHE 19 MAI ST PENTECÔTE	POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES POMMES RÔSTIS AUX LÉGUMES BLEU - BEURRE ÉCLAIR AU CAFÉ		POTAGE CRESSON PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE DUO DE HARICOTS BLEU - BEURRE ÉCLAIR AU CAFÉ		POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES DUO DE HARICOTS EDAM SANS SEL - BEURRE ÉCLAIR AU CAFÉ		POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES DUO DE HARICOTS BLEU - BEURRE FORÊT NOIRE SANS SUCRE	

LA PRÉSENCE D'ALLERGENS MAJEURS FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS