










SEMAINE 18 / DU 29 AU 5 MAI 2024



	MIDI	SOIR
Lundi 29	POTAGE MARAÎCHER / SALADE FROMAGÈRE NAVARIN D'AGNEAU AU ABRICOT OU POITRINE DE VEAU FARCIE MÉLANGE DE CÉRÉALES ET CÉLERI BRAISÉ  COUPE DE GLACE ARTISANALE SPÉCULOOS	POTAGE DE CAROTTE JAUNE TAGIATELLES AUX LÉGUMES VELOUTÉ DE CRESSON  OU SUGGESTION DU MOMENT COMPOTE POMME RHUBARBE
Mardi 30	 DUPE DE CÔTE DE BETTE / SALADE DE RAMPON AU LARDON FILET DE JULIENNE AU CHORIZO OU STEAK HACHÉ BŒUF BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL RIZ PARFUMÉ ET FONDUE DE POIREAU  ENTREMET BANANE NOIX DE COCO	CRÈME DE LENTILLE PARMENTIER PRIMEUR À L'AIL DES OURS OU TERRINE DE LAPIN MAISON SALADE VERTE LEMON CURD
Mercredi 1er	VELOUTÉ CHATELAINE / SALADE DE OLIVE NOIRE ET FÊTA COQUELET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN POMME PURÉE TOMATE RÔTIE AU PARMESAN CRUMBLE POIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTAGE CULTIVATEUR FEUILLETE CAMEMBERT ET POMME SALADE CABUS OU SUGGESTION DU MOMENT FRAISES AU SUCRE
Jeudi 2	POTAGE CHOISY / SALADE D'ENDIVE AU BLEU SAUTÉ DE PORC À LA TOMATE OU BLANQUETTE DE DINDE PENNE A L'HUILE D'OLIVE ET COURGETTE POELÉE CRÈME BRULÉE VANILLE	CRÈME DE SALSIFIS ŒUF AU PLAT HERBES FRAÎCHES OU TABOULÉ FRAÎCHEUR MOELLEUX NOISETTE
Vendredi 3	 POTAGE PARMENTIER / SALADE PIEMONTAISE PAVÉ DE SAUMON AUX AGRUMES OU RIS DE VEAU SNACKÉ RIZ CRÉOLE FENOUIL CONFIT  GÂTEAU AU CAFÉ COULIS DE FRUITS	VELOUTÉ DE RUTABAGA  CROQUE-MONSIEUR SALADE LOLO ANANAS RÔTI AU MIEL
Samedi 4	 CRÈME CRÉCY / SALADE MÉLÉE CUISSE DE PINTADE CONFITE POLENTA HARICOT VERT GIVRÉ FRAMBOISE	POTAGE DE SAISON SPAGHETTI CARBONARA SALADE FEUILLE DE CHÊNE FROMAGE BLANC À LA PÊCHE BLANCHE
Dimanche 5	SALADE DE CHÈVRE AU MIEL ET FRUITS SECS RUMSTEACK DE BŒUF À LA MOELLE POMME RÔSTI DUO DE CHOUX-FLEUR TIRAMISU ABRICOT CACAO	VELOUTÉ DE LÉGUMES *QUICHE AUX FROMAGES D'ALPAGE SALADE DE BATAVIA  CHARIOT DE DESSERTS