



Semaine n°18 du 2 au 8 Mai 2023

ATOUSAGES

	MENU A	MENU B	MENU C - VEG	COMPLÉMENTS
ELIMINÉ	Salade colorée Soufflée de foies gras Pâtis de p. de terre Mousses Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Bœuf bourguignon 1 Nœuds bretons Pâtis fromage frais et à from. jaunes Pâtis pomme vanille	Pâtis de brulées-coral Omelette de poisson aux petits légumes — — Yaourt aromatisé	Pâtis de brulées-coral Tartinade au lait
MAJUSCULE	Beignets chocolatés Bouquet de dinde avec tomate séchée 1 Pâtis de légumes Pâtis à l'ail Bouquet de fromage au lait	Moules de porc Ris de veau — Tartine saumon Riz	Pâtis de légumes Tarte chèvre-bœuf Croustilles brochettes Pâtis au vin	Pâtis de légumes Pâtis au lait à la vanille
MINUSCULE	Concombre vinaigrette Tarte botanique 1 — Yaourt nature Pâtis de pommes	Salade avocat Cabanos à la tomate Spiralade bœuf Couscous Gâteau	Velouté de poisson Omelette à la poitrine — Crème dessert vanille	Velouté de poisson Pâtis au lait à la fleur d'orange
ACCENT	Tartine au bœuf Pâtis ail 1 Croustilles à la crème Couscous Moules chocolat vanille	Pâté de campagne Escalope de porc avec à la crème 1 Moules à la crème Yaourt aromatisé Pâtis	Pâtis de légumes Omelette nature 1 Pommes-brochettes Légumes cuits	Pâtis de légumes Tartinade au lait
VERBONNE	Soufflée à l'ail Gambas de brochet avec tomates Ris de veau Gâteau Pommes de terre	Lentilles à l'indienne Pommes de terre au lait 1 — Fondue porc Pâtis chocolat	Velouté d'éponge Moules saumon à la crème 1 — Semoule au lait au fruit	Velouté d'éponge Semoule au lait au fruit
MAJUSCULE	P. de terre tomate, chocolatés Jambon saumon-pâtis Pâtis pain Fromage frais au lait de brebis Etiennette vanille Moules au lait	Moules de légumes reparties Soufflé de dinde façon agneau 1 Pommes croustilles Etiennette Moules cuits	Pâtis miel Fondue de poisson au beurre blanc Jambon de légumes Riz	Pâtis miel Pâtis au lait
MINUSCULE	Moules de veau saumon Tartine saumon Lentilles de brochet saumon pâtis Croustilles Couscous Omelette aux petits	Tartine Soufflée saumon saumon Pâtis de brochet Yaourt nature Pommes de terre	Pâtis de légumes Croustilles Salade saumon et artichaut Fromage blanc à la crème de soja	Pâtis de légumes Bouquet de fromage au lait

LES ATOUSAGES

Tous les plats sont servis à la carte, tel quel.
Tous les plats sont servis avec légumes.
Des plats végétariens et des plats sans gluten sont disponibles.
Des plats sans gluten sont disponibles.

Un verre de jus de fruits est servi gratuitement avec tous les plats.

 Tous les plats sont servis à la carte, tel quel.
 Tous les plats sont servis avec légumes.
 Des plats végétariens et des plats sans gluten sont disponibles.
 Des plats sans gluten sont disponibles.