

**MENUS**  
**Semaine du 15 au 19 Mai 2017**



**DEJEUNER**

**LUNDI**

Radis beurre  
Steak haché sauce forestière  
Purée/Haricots verts  
Carré frais  
Petits suisse aromatisés  
Végétarien: Tomato fish

**MARDI**

Salade risoni au thon  
Jambon braisé  
Pommes de terre  
Edam  
Flan nappé caramel  
Végétarien: croque fromage

**MERCREDI**

Macédoine vinaigrette  
Couscous garni  
Semoule/Légumes  
Fromage blanc nature  
Fruit  
Végétarienne: Poisson blanc safrané

**JEUDI**

Tomates échalote  
Palette de porc à la diable  
Riz/Brunoise  
Morbier  
Fromage blanc aromatisé  
Végétarien: Tarte emmenthal/Salade verte

**VENDREDI**

Talmouse  
Filet de poisson à la provençale  
Jardinière de légumes  
Cantal  
Crêpe au sucre

Le chef et toute l'équipe de cuisine vous souhaitent un excellent appétit, ils peuvent vous proposer un plat différent si vous le souhaitez.

Suite au décret n° 2002-1450 du 17 décembre 2002, nous vous informons que l'origine des viandes bovines servies dans nos établissements est d'origine "France ou UE".  
Sauf cas particuliers : Veau en provenance de "Hollande".

Nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir des ingrédients contenant les allergènes alimentaires suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Laits, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Mollusques, Lupin.

