

## MENUS

Semaine du 22 au 26 Mai 2017



### DEJEUNER

#### LUNDI

Tomates vinaigrette  
Emincé de porc sauce forestière  
Pommes de terre/Cordiale  
Edam  
Mirabelles au sirop

*Végétarien:* Tarte aux poireaux/Salade verte

#### MARDI

Fonds d'artichauts vinaigrette  
Boulettes de volaille sauce tomate  
Pâtes 3 couleurs/Légumes du soleil  
Mimolette  
Fruit

*Végétarien:* Poisson blanc sauce citron

#### MERCREDI

Salade d'haricots rouges  
Pavé de veau  
Pommes de terre/Courgettes  
Morbier  
Compote

#### JEUDI

Céléri rémoulade  
Emincé de bœuf  
Gratin dauphinois/Brocolis  
Brie  
Eclair vanille

*Végétarien:* Poisson bordelaise

#### VENDREDI

Coleslaw vinaigrette  
Pavé de poisson sauce bisque  
Riz/Julienne de légumes  
Cantal  
Mousse chocolat

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, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Mollusques, Lupin.

