



semaine du 14 au 18 mai 2018

	ENTREES	PLAT	DESSERT
LUNDI 14	SALADE EXOTIQUE AUX CREVETTES SALADE AUX NOIX ET SAUMON FUME ŒUF MIMOSA AU THON PERSILLE	LASAGNES AU JAMBON TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE CAROTTES A L'AIL	FROMAGE SALADE DE FRUITS FRUIT FRAIS
MARDI 15	SALADE DE POMMES DE TERRE TARTARE ET OIGNONS NOUVEAUX SALADE DE FENOUIL PAMPLEMOUSSE / HARENGS SALADE DE CHEVRE LARDONS / CHAMPIGNONS	CUISSE DE CANETTE AUX NAVETS GLACES SAUTE DE VEAU AUX OLIVES GRATIN DE CHOU FLEUR AUX EPINARDS PUREE	FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT FRAIS
JEUDI 17	ŒUF COCOTTE / ASPERGES ET JAMBON CRU QUICHE AU CRABE FEUILLETE MOZZARELLA ET TOMATES	CARBONADE FLAMANDE PILONS DE POULET MARINES (FERMIER) POMMES DE TERRE SAUTEES AUX HERBES COURGETTES AU BEURRE	FROMAGE GLACE AU CHOIX FRUIT FRAIS
Vendredi 18	SALADE FRAICHEUR GOURMANDE SALADE D'AVOCAT ET TAPENADE SALADE FRAICHEUR ACIDULEE	PAVE DE SAUMON A LA FLEUR DE SEL TOMATE FARCIE MAISON (FERMIER) PUREE AUX POIREAUX RISOTTO AUX PETITS POIS ET PARMESAN	FROMAGE CREME DESSERT VANILLE OU CHOCOLAT (FERMIER) FRUIT FRAIS

la Principale

le chef de cuisine

La gestionnaire

P. PATIN

E , GRESSIER

V,POLLE