



PRÉVISIONS DE MENUS

du 20/05/2024 au 24/05/2024 semaine 21
 (menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



		LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MARCHÉ DES SAISONS			Assiette de crudités 0,75	Oeufs mayonnaise au curry 0,81	Melon 0,88	Asperges 1,00
			Pamplemousse 1,00	Tomates sauce aux herbes 0,50	Champignons à la crème 0,75	Carottes râpées 0,50
			Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, œuf, cornichon) 0,69	Salade Végétarienne Estivale (tortis, courgettes, poivrons) 0,75	Salade César (poulet, salade, tomate, emmental, croûtons) 0,88	Salade Végétarienne Niçoise (riz BIO, poivron, haricots verts BIO, maïs) 0,75
			Melon 0,88			
CUISINE ET SAVEURS	FÉRIÉ RESTAURANT F E R M É		GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *
			Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *
			Colombo de porc 2,38	Cuisse de poulet au jus de thym  3,50	Rougail saucisse 2,75	Steak haché BIO (bœuf) sauce Béarnaise 2,38
			Bienvenue au festival ARE ROCK mardi & mercredi		Pizza Végétarienne Régina 2,50	
			Semoule 0,75	Pommes de terre grenaille 0,75	Riz BIO 0,75	Pommes de terre (briam de légumes) 0,75
			Poêlée méditerranéenne (tomate & aubergine) 0,75	Poêlée printanière (haricots verts & poivrons) 0,75	Carottes vapeur 0,75	Tomates 0,75
CERISE SUR LE GÂTEAU		Génoise roulée aux framboises & mascarpone 0,88	Salade de fruits frais 1,13	Framboisier 1,50	Pêches en gratin 1,00	
		Riz au lait BIO & coulis exotique 0,75	Fromage blanc en verrine & coulis de fruits 1,00	Fondant au chocolat 1,13	Smoothie aux fruits rouges 1,00	
		Charlotte 1,25	Tarte aux myrtilles 1,19	Ananas 1,13	Flan pâtissier à l'ancienne à la noix de coco 1,00	
		Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	