

SEMAINE 17 / DU 22 AU 28 AVRIL 2024



	MIDI	SOIR
Lundi 22	<p>VELOUTÉ DE CÉLERI / SALADE DE CONCOMBRE À LA MENTHE</p> <p>POT-AU-FEU ET SA MARMITE DE LÉGUMES</p> <p>SORBET ARTISANAL FRAISE</p>	<p>POTAGE DE BROCOLI</p> <p>*PIZZA CARNIVORE SALADE FEUILLE DE CHÊNE OU SUGGESTION DU MOMENT</p> <p>POIRE AUX AGRUMES</p>
Mardi 23	<p>CONSOMMÉ CÉLESTINE / SALADE FÉTA RAISINS SECS</p> <p>FILET DE BAR AU CITRON VERT OU BROCHETTE DE CANARD GRILLÉE RIZ BASMATI ET CAROTTE SAUTÉE</p> <p>*TARTELETTE CERISE CRÈME D'AMANDE</p>	<p>POTAGE MARAÎCHER</p> <p>TARTINE DE CHÈVRE PETITS LÉGUMES OU SALADE NIÇOISE</p> <p>MARMELADE DE FRUITS</p>
Mercredi 24	<p>POTAGE CULTIVATEUR / SALADE DE THON ET ORANGE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE SAUCE GORGONZOLA OU ATRIAUX AUX ÉCHALOTES FARFALE ET RADIS BIÈRE PERSILLÉ</p> <p>POMME DE FÉCHY CRÈME DOUBLE MERINGUE</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>OMELETTE ROULÉE AU GRUYÈRE SALADE CABUS OU SUGGESTION DU MOMENT</p> <p>CAKE AU CITRON ET SON COULIS</p>
Jeudi 25	<p>POTAGE D'ARTICHAUT / SALADE D'ENDIVE ET NOIX</p> <p>LAPIN SAUTÉ À LA CAMARGUAISE OU LANGUE DE BŒUF À LA DIABLE SEMOULE COUSCOUS ET COURGETTE POELÉE</p> <p>SABAYON AUX FRUITS ROUGES</p>	<p>POTAGE DE PANAIS</p> <p>*GNOCCHI À L'ALSACIENNE ET CHAMPIGNONS OU SAUCISSON VAUDOIS POMME VAPEUR</p> <p>PRUNE À L'EAU DE VIE</p>
Vendredi 26	<p>CRÈME DUBARRY / SALADE DE MORTADELLE</p> <p>FILET DE TRUITE MIEL ROMARIN OU *RÔTI DE VOLAILLE FARCIE AUX LÉGUMES RIZ AU SAFRAN ET FENOUIL BRAISÉ</p> <p>COULANT CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE</p>	<p>POTAGE PAYSAN</p> <p>SPIRALE SAUCE TOMATE BASILIC SALADE LOLO</p> <p>GÂTEAU À LA CAROTTE</p>
Samedi 27	<p>VELOUTÉ AUX FINES HERBES/ SALADE DU JARDINIER</p> <p>MIJOTÉ DE PORC PERIGOURDINE POMMES GRENAILLES SAUTÉES TOMATE À L'AIL</p> <p>VACHERIN GLACÉ</p>	<p>POTAGE CRÉCY</p> <p>GRATIN DE LÉGUMES JAMBON DE DINDE SALADE BATAVIA</p> <p>SALADE DE FRUITS À LA CITRONELLE</p>
Dimanche 28	<p>ASPERGES BLANCHES À LA FLAMANDE</p> <p>ÉMINCÉ DE VEAU AUX PETITS OIGNONS TAGLIATELLE DUO DE HARICOTS À L'AIL</p> <p>FORÊT NOIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>*QUICHE LORRAINE SALADE VERTE</p> <p>CHARIOT DE DESSERTS</p>