

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

<p><b>LUNDI</b>   20 Mai</p> <p><b>Coleslaw</b> Salade des Antilles <i>feuille de chêne, croustons, vinaigrette, anana</i></p> <p>Pâté de foie</p> <p>Pizza au fromage</p> <p><b>Filet de colin meunière et citron</b></p> <p>Omelette nature</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Gâteau marbré</b></p> <p>Roulé aux abricots</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p><b>MARDI</b>   21 Mai</p> <p><b>Rillettes à la sardine</b> Saucisson à l'ail Assiette de crudités <i>carotte, céleri, tomate, salade</i></p> <p>Friand au fromage</p> <p><b>Torti houmous végétarien</b></p> <p>Poisson en papillote</p> <p>Torti</p> <p>Epinards à la crème</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Petit moulé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Arroz-doce</p>	<p><b>MERCREDI</b>   22 Mai</p> <p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> Courgettes sauce mangue (Sarran)</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Œufs durs sauce piccalilli</p> <p><b>Sauté de bœuf mironton</b></p> <p>Saucisse fumée</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>Julienne de légumes</p> <p><b>Fraidou</b></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Abricots à la crème anglaise</b></p> <p>Compote de poires</p> <p>Mousse au cacao</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>JEUDI</b>   23 Mai</p> <p><b>Salade de riz</b> <i>riz, haricot rouge, poliron</i> Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Pâté de campagne</p> <p><b>Haut de cuisse de poulet tandoori</b></p> <p>Paupiette de veau</p> <p><b>Poêlée du jardin</b></p> <p>Pommes grenailles rôties</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cotentin</p> <p>Edam</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Cake au miel</p> <p>Fromage blanc au sirop de citron</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p><b>VENDREDI</b>   24 Mai</p> <p><b>Soupe froide andalouse</b> <i>poliron, oignon, basilic, tomate, concombre,</i></p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p><b>Spaghetti à la carbonara</b></p> <p>Moules gratinées</p> <p>Spaghetti</p> <p>Ratatouille et piperade</p> <p><b>Saint-Paulin</b></p> <p>Montboissier</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Bâtonnet de glace à la vanille</b></p> <p>Mousse aux Petits Beurre</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p>
---	---	--	---	--

Véga Vegetariën



Ce menu est cuisiné par  
Le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine