


































Menus du 6 au 11 Mai 2024



lun. 6 mai 24	mar. 7 mai 24 <i>Livré le lundi 6 Mai</i>	mer. 8 mai 24 <i>Livré le mardi 7 Mai</i>	jeu. 9 mai 24 <i>Livré le mardi 7 Mai</i>	ven. 10 mai 24	sam. 11 mai 24
Salade exotique 	Salade batavia 	Salade de chou-fleur 	Salade de riz 	Salade de concombres, radis et maïs 	Salade d'artichauts 
Gratin de Colin aux champignons 	Cappelletti aux épinards, ricotta et sauce tomate	Saucisse brasse 	Sot l'y laisse de dinde  <i>Sauce à la moutarde</i>	Sauté de bœuf au romarin 	Poisson meunière 
Semoule 	Emmental râpé	Purée de pommes de terre 	Épinards à la béchamel 	Poêlée de champignons 	Carottes persillées 
Saint Nectaire 	Yaourt nature  	Camembert  	Fromage blanc  	Chaource 	Fromage 
Kiwi 	Purée de pommes/poires 	Banane 	Coupe d'agrumes 	Baba au rhum 	Entremet café 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

 Plat cuisiné par le service restauration de la ville

