

































# Menus du 13 au 18 Mai 2024



lun. 13 mai 24	mar. 14 mai 24	mer. 15 mai 24	jeu. 16 mai 24	ven. 17 mai 24	sam. 18 mai 24
Salade batavia 	Salade de perles 	Betteraves rouges 	Radis Sauce au boursin 	Salade de concombres 	Salade d'asperges 
Quenelles natures  Sauce tomate	Filet de Colin d'Alaska  Sauce safranée	Escalope de filet de poulet  Sauce basquaise	Sauté de veau marengo 	Boulettes de bœuf  Sauce tomate	Emincé de cuisse de dinde  Sauce au poivre
Riz 	Haricots persillés 	Polenta crémeuse 	Gratin de chou-fleur 	Coquillettes 	Pommes de terre rôties 
Chanteneige 	Comté 	Brie 	Roquefort	Fromage blanc  	Fromage 
Purée de pommes/pêches 	Banane 	Fraises 	Crumble poire/chocolat 	Cocktail de fruits au sirop 	Pomme au four canadienne 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

 Plat cuisiné par le service restauration de la ville

