

## Semaine du 15 au 21 mai 2023

5	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage ou (Artichauts vinaigrette) Sauté de veau* Ratatouille Semoule Crème vanille maison Fruit frais de saison	Bouillon Sardine à l'huile Salade de pommes de terre et tomates Vache qui rit Compote
Mardi	Potage de légumes ou (Maquereau au vin blanc) Coustelous marinés Frites au Pomme dauphines Brocolis Yaourt Fruit de saison	Bouillon Pates aux petits légumes et à la ricotta Comté Pêche au sirop
Mercredi	Potage Pâté de campagne Cuisse de poulet basquaise Riz pilaf Fraises au sucre	Bouillon Feuilleté au fromage Salade verte Brie Banane au four
Jeudi Ascension	Potage de légumes Salade composée Fricassée de porc aux pruneaux Haricots plats Pommes Cocktail de fruits Cône vanille chocolat	Bouillon Quiche au fromage Salade de cœurs de palmier Liégeois vanille Spéculoos
Vendredi	Potage Salade de tomates et féta Brandade de poisson Salade verte Panna cotta aux fruits rouges	Bouillon Emincé de poulet aux oignons Gratin d'aubergines Semoule au lait et abricots
Samedi	Potage ou Salade de concombres Roti d'agneau* Purée de pois cassés Carottes rondelles Salade de fruits frais Glace Sunday vanille sauce caramel	Bouillon Duo de saucissons Salade de pâtes mayonnaise Bleu d'auvergne Compote
Dimanche	Potage Salade Avocats crevettes Pintade aux raisins Patates douces Haricots verts Tarte aux prunes	Bouillon Flan de courgettes Pomme de terre sautées Carre frais Fruit de saison

\*Origine des viandes : France, Allemagne ou Italie.

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008)  
Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :

Blé et gluten  
Œuf  
Poissons  
Lait et produits à base de lait  
Fruits à coques  
Sulfites (vin)  
Arachides

Crustacés  
Soja et produits à base de soja  
Céleri et produits à base de céleri  
Moutarde  
Graines de sésame  
Lupin et produit à base de lupin  
Mollusques et produits à base de mollusques.

Bon appétit !!!