



PRÉVISIONS DE MENUS

du 29/04/2024 au 03/05/2024

semaine 18

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3		
MARCHÉ DES SAISONS	Concombre à la crème	0,34	Taboulé	0,57			
	Pâté de campagne	0,57	Œufs BIO mayonnaise	0,69			
	Salade Barracuda (tomates, maïs, thon)	0,80	Filets de sardines à la tomate, sur toast	0,80			
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*			
	Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*			
	Paupiette de veau sauce forestière	1,83	Blanquette de dinde basquaise	2,52			
	Poêlée méridionale	0,69	Riz BIO	0,69			
	Penne BIO	0,69	Courgettes aux herbes de Provence	0,69			
CERISE SUR LE GÂTEAU	Tarte au chocolat	1,15	Clafoutis aux pêches	1,03			
	Abricots en sirop	0,46					
	Entremets vanille	0,80	Salade de fruits frais	1,03			
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*			
			FÉRIÉ RIA FERMÉ	Terrine aux 2 saumons & crème à la ciboulette	1,25	Saucisson à l'ail	0,63
				Salade de céleri rémoulade	0,75	Carottes râpées	0,50
				Salade Asiatique (émincé de volaille, soja, tomate, coriandre)	0,88	Macédoine au thon	0,75
				GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
				Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	*
				Rôti de bœuf sauce poivre	2,63	Jambon à l'os cuisiné sauce Madère	2,50
				Frites	0,75	Semoule aux raisins	0,75
				Chou-fleur persillé	0,75	Salsifis à la crème	0,75
					Panna cotta & son coulis de fruits	1,00	
				Gâteau basque	1,13	Tarte aux framboises	1,13
				Fromage blanc & coulis exotique	1,00		
				Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*