



16 mai 2022 - 20 mai 2022

menus pouvant être modifiés
selon les nécessités de service



20	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20					
Entrées froides	0,32	Mousse de foie de canard	0,85	Pamplemousse	0,64	Rosette de Lyon	0,43	Betteraves rouges aux pommes		
	0,64	Assiette de crudités	0,53	Concombre tzatziki	0,64	Frisée aux lardons	0,53	Macédoine à la tomate & surimi	0,64	Œufs Mimosa
	0,75	Salade Indienne (riz, carottes, volaille, raisins)	0,75	Salade Parisienne (riz, petits pois, champignons, poivrons)	0,75	Salade de pâtes estivale (torti, courgettes, poivron, basilic)	0,75	Salade Vosgienne (PDT, salade, œuf, tomate)	0,75	Salade de cervelas cornichons & emmental
Entrées chaudes										
Plat spécial										
Plat principal	2,13	Filet de colin		Poisson frais "retour de pêche"		Poisson frais "retour de pêche"		Poisson frais "retour de pêche"		Poisson frais "retour de pêche"
	2,24	Sauté de porc au caramel	2,77	Poulet Label Rouge	2,24	Nems	2,13	Croustillant de bœuf	2,66	Escalope de dinde
	* 0,64	Grillade du jour Frites	*	Grillade du jour	*	*	* 0,64	Grillade du jour Frites	*	Grillade du jour
Légumes	0,64	Pâtes	0,64	Frites	0,64	Riz BIO cantonnais	0,64	Semoule	0,64	Purée de pommes de terre
	0,64	Carottes, champignons & topinambours	0,64	Courgettes aux herbes	0,64	Poêlée asiatique (soja/bambou)	0,64	Jardinière de légumes	0,64	Méli-mélo de légumes
Pâtisseries, Entremets & Fruits	0,85	Fromage blanc en verrine & fruits rouges	0,75	Ananas en carpaccio	0,85	Tapioca perles du Japon à la confiture	1,17	Tarte tatin	0,96	Tartelette aux fruits
	0,85	Crème liégeoise au Speculoos	0,85	Gratin de fraises	0,75	Crème caramel	0,64	Gâteau de semoule BIO	0,85	Panna cotta à l'ananas & caramel
	0,96	Oranais	1,07	Tartelette au chocolat & caramel	1,07	Mille-feuille Maison	1,07	Charlotte au chocolat		
	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"