





	LUNDI 01/05/17 	MARDI 02/05/17 	MERCREDI 03/05/17 	JEUDI 04/05/17 	VENDREDI 05/05/17 
ENTREES 		asperges verdurettes à l'alsacienne avocat au thon et cantal feuilleté du pêcheur remoulade de chou rouge salade de lentilles au chorizo et tomates cerise tomates remoulade salade verte		carottes râpées aux raisins feuilleté à la bolognaise gaspacho de tomates et fromage aromatisé salade de germes de soja salade provençale salade verte	céleri rémoulade au surimi panier dubarry poivrons à la catalane salade de pommes de terre cervelas salade gourmande salade tandoori salade verte
PLATS 		poisson blanc nature escalope de dinde à la crème tajine d'agneau aux abricots		poisson blanc nature spaghettis à la bolognaise	aiguillette sauce boursin sauté de porc au brie de meaux thon mariné citron vert - gingembre
GARNITURES 		courgettes sautées à la provençale frites			aubergines chorizo et chèvre tortis
FROMAGES 		saint moret Six de savoie yaourt à boire port salut		vache qui rit petit suisse sucré samos doule crème roquefort portion	carré frais tartare ail et fines herbes st nectaire faisselle
DESSERTS 		fruit – compote P/passion-petit suisse sucré-chocolat liégeois-yaourt yaourt lait entier aux fruits-yaourt gourmand		fruit-panier aux fruits- fromage blanc-crème dessert chocolat-yaourt velouté fruit-cocktail de fruits - clafoutis aux poires	fruit- panier aux fruits- yaourt à boire - gâteau de semoule - petits filous - maronsui's

Des changements de dernière minute peuvent survenir dans les menus initialement prévus pour des raisons indépendantes de notre volonté.