

MENU DE LA SEMAINE

du 05 au 11 juin

	Déjeuner		Dîner
Lundi 05 juin	Céleri vinaigrette à la moutarde Rougail de saucisse réunionnais Riz créole Courgette rôtie à l'huile d'olive Plateau de fromage Coupe de pastèque	Pause gourmande	Potage de chou fleur Salade de pomme de terre à la sardine, sauce au fromage blanc Plateau de fromage Mousse au chocolat
Mardi 06 juin	Salade verte au surimi Émincé de dinde à l'estragon Pommes de terres cuites à l'anglaise Piperade Plateau de fromage Semoule au lait à la crème de marron	Pause gourmande	Potage de légumes Crêpe aux champignons Salade feuille de chêne Plateau de fromage Corbeille de fruits
Mercredi 07 juin	Mousse de betterave, crème fouettée au chèvre Rôti de porc au caramel Flageolets aux petits oignons Tomate rôtie au four Plateau de fromage Clafoutis à l'abricot	Pause gourmande	Potage de légumes Salade de haricots beurre aux gésiers confits Plateau de fromage Crème dessert vanille
Jeudi 08 juin	Chou-fleur cru sauce vinaigrette au curry Langue de bœuf sauce charcutière Frites Plateau de fromage Crème prise au café	Pause gourmande	Potage de courgettes Quiche provençale Salade feuille de chêne Plateau de fromage Corbeille de fruits
Vendredi 09 juin	Salade de cervelas sauce ravigote Saumonette au citron Pommes vapeur Épinards à la crème Plateau de fromage Salade de fruits frais à la menthe	Pause gourmande	Potage de légumes Flan de petits légumes et coulis de tomate Salade feuille de chêne Plateau de fromage Crème dessert caramel
Samedi 10 juin	Carottes râpées nature Haut de cuisse de poulet aux olives Semoule Compotée d'aubergine à la tomate Plateau de fromage Mousse au chocolat	Pause gourmande	Potage de tomates Salade piémontaise Plateau de fromage Corbeille de fruits
Dimanche 11 juin	Salade de haricots verts mimosa Mijoté de porc à la crème de petits pois Gratin dauphinois Choux de bruxelles Plateau de fromage Millefeuille	Pause gourmande	Potage de carotte Plateau de fromage Flan vanille nappé au caramel