






| <b>MENUS DU 20 MAI AU 25 MAI</b> |   |  |  |                                   |   |
|----------------------------------|---|--|--|-----------------------------------|---|
| <b>FOYER RESTAURANT</b>          |   |  |  |                                   |   |
| <b>Lundi 20 Mai</b>              | <b>Mardi 21 Mai</b>   | <b>Mercredi 22 Mai</b>   | <b>Jeudi 23 Mai</b>  | <b>Vendredi 24 Mai</b>            | <b>Samedi 25 Mai</b>  |
|                                  | Salade pommes cheddar<br><b>Bio</b>  | Bouillon vermicelle  | Rilette Volaille Maison  | Salade de chèvre chaud            | Verrine avocat et crevettes   |
|                                  | Lasagne Bolognaise<br><b>Bio</b>  | Volaille fermière rôtie<br><b>Bio</b>  | Bœuf braisé  | Poisson du jour                   | Confit de canard  |
| <b>PENTECOTE</b>                 |   |  |  |                                   |   |
|                                  | Salade verte<br><b>Bio</b>           | Légumes au jus<br><b>Bio</b>  | Pommes vapeurs<br><b>Bio</b>  | Risotto et sarrazin<br><b>Bio</b> | Gratin Dauphinois<br><b>Bio</b>  |
|                                  | Flan Caramel  | Entremet Papistache  | Compote  | Fruit                             | Pomme rôtie   |

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages et des approvisionnements

Toutes nos viandes sont d'origine française 

Agriculture Biologique pour nos légumes, nos fruits, nos légumineuses et nos pâtes



100% fait Maison

Produits locaux 