

<i>Menu</i>		<i>Midi</i>	<i>Soir</i>
Lundi	4-mai	Choux fleurs curry / Chou rouge pomme/ Mâche fourme noix Dos de colin sce provençale ou Haut cuisse poulet laqué Semoule / Brocolis persillés Fromage ou Yaourt Liégeois chocolat ou Fruit	Salade garniture grecque Galopin de veau sauce vigneronne Purée patate douce Fromage ou Yaourt Barre glacée ou Fruit
Mardi	5-mai	Carottes râpées mimosa / Endives emmental raisin / Salade verte Boulettes bœuf sauce bleu ou Grillade de porc sauce moutarde Petits pois carottes / Flageolets Fromage ou Yaourt Flan pâtissier maison ou Fruit	Feuilleté au fromage Brochette volaille mexicaine Pommes de terre fondantes / Haricots verts Fromage ou Yaourt Fruit
Mercredi	6-mai	Pâté en crouste / Salade suisse / Tomate mozzarella Boeuf bourguignon ou Omelette aux herbes Tagliatelles / Choux fleurs gratinés Fromage ou Yaourt Compote madeleine ou Fruit	Bar à salade garniture coleslaw Tajine d'agneau pruneaux/ Poisson sauce ciboulette Semoule/Légumes tajine Fromage ou Yaourt Crème brûlée maison ou Fruit
Jeudi	7-mai	Salade piémontaise / Betteraves maïs / Macédoine Quenelles nature sauce curry ou Blanquette volaille Riz / Epinards à la crème Fromage ou Yaourt Fruit	
Vendredi	8-mai	Férié	

Ce menu pourra être modifié en fonction des approvisionnements

Les allergènes sont affichés quotidiennement au self



Le Secrétaire Général,

A. CLAIR