

Menus du 11 mai au 17 mai 2026

SEM 20

	MIDI	SOIR
Lundi 11 mai	Potage Bœuf à la bière Pâtes Fromage Glace	Potage Friand Céleri rémoulade Cornichons Fromage Laitage
Mardi 12 mai	Potage Chou-fleur vinaigrette Omelette à l'espagnole Pommes de terre et carottes Fruit	Potage Jambon fumé Asperges à la mayonnaise Fromage Laitage
Mercredi 13 mai	Potage Rôti de porc à la tomate Poêlée de légumes rustiques Fromage Glace	Potage Salade de pâtes à la volaille Fromage Compote
Jeudi 14 mai <i>Ascension</i> <i>Brioche</i>	Apéritif et petits salés Crème d'asperges Escalope à la crème Tomates provençales Nouilles au beurre Tarte maison	Potage Plateau de charcuteries Pommes de terre à l'ancienne Tomate cerise Fromage Laitage
Vendredi 15 mai	Potage Poisson pané Gratin de poireaux Fromage Liégeois maison	Potage Tarte chèvre brocoli Salade verte Fromage Compote
Samedi 16 mai	Potage Echine fumée Frites Salade verte Fromage Fruit	Potage Terrine forestière Salade de Betterave Fromage Fruits au sirop
Dimanche 17 mai <i>Kougelhof</i>	Crème de cresson Cuisse de poulet au Riesling Spätzles Opéra	Potage Œuf mimosa Macédoine de légumes Fromage & Laitage

Cheffe cuisinière et diététicienne :

Directeur :

Légende : **Fait maison** (confectionné par le service de restauration)

Circuit court ou BIO (la matière première utilisée vient d'un producteur local ou est de culture biologique)

L'origine des viandes est affichée en salle à manger. Ce menu peut être modifié en fonction des livraisons

