

# Menu self

## Du lundi 3 mai 2021 Au vendredi 7 mai 2021

	lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
P		Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
D é j e u n e r	Tomates à l'emmental Pdt/thon/olives	Tarte aux champignons maison Tartare de courgettes maison	Salade marco polo Maquereau a la moutarde	Clafoutis tomates cerises basilic maison Choux fleur vinaigrette	Jambon blanc Poireaux vinaigrette
	Saucisse rotie Brochette de poisson coco/curry	Osso Bucco Saumon sauce citron	Joue de boeuf braisée Gratin de thon maison	Bolognaise végétale Sauce aux trois fromages	Cuisse de poulet champignons/ moutarde Beignets de calamars
	Pomme parisienne Chou romanesco	Boulgour aux petits légumes Purée de choux fleur	Criques maison Poêlée forestière	Pates farfalles Courgettes persillés	Riz pilaf Tomates provençale
	Petit moulé/Gruyère/Yaourt	mini cabrette/Camembert/yaourt	Carré/Fourme d'Ambert/Yaourt	Tartare/Brie/Yaourt	Carré/Bleu d'Auvergne/Yaourt
	Corbeille de Fruits Bio Beignet au chocolat Cocktail de fruit individuel	Corbeille de Fruits Bio Abricots au sirop Bounty glacé	Corbeille de Fruits Bio Entremet pistache	Corbeille de Fruits Bio Muffins aux chocolat Gateau de semoule	Corbeille de Fruits Bio Compote pomme framboise Fromage blanc aux fruits
	D î n e r	Paté de campagne Betteraves persillées	Pois chiches en salade Concombre tzatziki	Salade verte au thon Salade de coeur de palmier	Feuilleté au fromage Artichaut/mais/tomate
Filet de poulet à la crème Omelette au fromage		Paupiette de poulet sauce olives Merlu au basilic	Hamburger maison Fishburger maison	Roti de dinde au pesto Hoky sauce curcuma	
Haricots verts persillés		Semoule	Pommes sautées	carottes persillées	
Petit moulé/Gruyère/Yaourt		mini cabrette/Camembert/yaourt	Carré/Fourme d'Ambert/Yaourt	Tartare/Brie/Yaourt	
Corbeille de Fruits Bio Liegeois chocolat		Corbeille de Fruits Bio Gateau de riz	Corbeille de Fruits Bio Petits suisse aux fruits	Corbeille de Fruits Bio Mousse chocolat au lait	