

## MENU DU LUNDI 15 MAI AU DIMANCHE 21 MAI 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Céleri Rémoulade Steak Haché sauce aux Poivres Petits Pois à la Parisienne Morbier Ananas</p>	<p>Soupe à l'Oseille Salade Nordique Gâteau de Semoule</p> 
MARDI	<p>Carottes Râpées Tagliatelle de Saumon, crème à la Ciboulette Munster Compote de Pêche</p>	<p>Soupe aux Légumes Omelette Forestière Salade Verte Riz au lait</p> 
MERCREDI	<p>Oeuf Mayonnaise Steak Végétarien à la Provençale Haricots Beurre et ses Pommes de Terre au four Bleu Banane</p> 	<p>Potage de Courgettes Brandade de Poisson Yaourt au Citron</p>
JEUDI DE L'ASCENSION	<p>Andouillette et Frites Salade de mâche Morbier Banane</p> 	<p>Soupe à l'Oignons Coquillettes au Jambon Gruyère Yaourt Nature</p>
VENDREDI	<p>Coleslaw Cassolette de Cabillaud au Curry Riz pilaf aux Poivrons Maroilles Ananas</p> 	<p>Soupe de Navets Pommes de Terres rôties et son œuf poché Crème dessert au Caramel</p>
SAMEDI	<p>Betterave en vinaigrette Mijoté de Veau aux Abricots Ecrasé de Carotte Vache qui Rit Kiwis</p>	<p>Velouté de Tomates au Basilic Tarte fine aux Boudins et aux Champignons Petits Suisses Fruités</p>
DIMANCHE	<p>Asperges à la Mayonnaise Bœuf Miroton et ses Röstis Roitelet Eclair à la vanille</p>	<p>Potage Crécy-Briart Ravioli Gratiné Faisselle</p>

Tous les potages sont enrichis au fromage frais.

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés de manière à présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulinsés prescrits médicalement. Il est possible que les fruits de saison soient inversés afin de garantir leur fraîcheur.