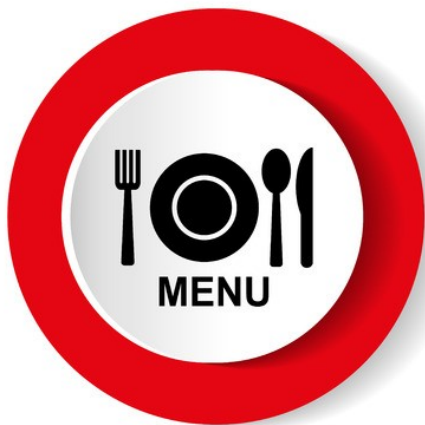
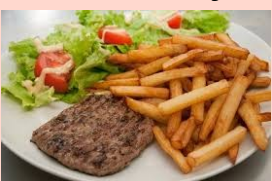




Madame, Monsieur,

Toute l'équipe du service de restauration a travaillé pour vous proposer ce menu. Fait pour essayer de couvrir vos besoins nutritionnels, ces repas doivent aussi être un moment de convivialité et de plaisir. Si vous avez des remarques à formuler, n'hésitez pas, le personnel de service les retranscrira.

Bon appétit, l'équipe de restauration et son chef de cuisine Jean-Michel.

Lundi 2 juin 	Salade Russe Saucisse rôtie à l'oignon Purée de pomme de terre ronde des fromages Petit Suisse aux fruits	Potage de légumes Croissant garni Salade verte Compote / biscuit
Mardi 3 juin 	Céleri rémoulade Sauté de dinde Coquillettes ronde des fromages moelleux au chocolat	Potage de légumes pomme de terre/lait ribot/jambon semoule caramel beurre salé
Mercredi 4 juin 	Salade composée Steak haché sauce échalotes Frites / salade ronde des fromages yaourt aux fruits	Potage vermicelles omelette fromage salade verte assortiments de desserts
Jeudi 5 juin 	Salade de tomates vinaigrette Sauté de canard à l'orange Côtes de blettes ronde des fromages pâtisserie de la semaine	Potage de légumes Quiche au thon Salade verte salade de fruits
Vendredi 6 juin 	Pâté de foie poisson du jour légumes verts ronde des fromages ananas rôti au rhum	Potage de légumes Pilons de poulet marinés légumes pruneaux au vin
Samedi 7 juin 	Œufs mimosa Petit salé aux lentilles Pommes vapeur Pêche melba	Potage de légumes Friand garni Salade verte Compote de pommes
Dimanche 8 juin 	Salade de gésiers / lardons Filet mignon à la moutarde gratin dauphinois ronde des fromages Paris Brest	Potages du dimanche salade de riz/thon/tomates ronde des fromages assortiments de desserts

Les produits écrits en **GRAS** sont réalisés par nos soins avec des produits frais
Les viandes sont d'origine FRANCE, l'agneau est d'origine UE