

Semaine du **9 mai 2022** au **15 mai 2022**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>	<b>Dimanche</b>
	9 mai 2022	10 mai 2022	11 mai 2022	12 mai 2022	13 mai 2022	14 mai 2022	15 mai 2022
	St PACÔME	Ste SOLANGE	Ste ESTELLE	St ACHILLE	Ste ROLANDE	St MATTHIAS	Ste DENISE
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Mesclun	Salade Hansi	Brocolis vinaigrette	Apéritif Mâche	Betteraves mimosa	Pamplemousse	Pâté en croûte
	Cordon bleu	Sauté de dinde au curry	Veau Marengo	Lasagnes maison	Filet de colin	Lentilles au petit salé et Pérugines	Suprême de volaille sauce vigneronne
	Flageolets	Riz basmati	Printanière de légumes		Epinards à la crème		Haricots verts
	Tome de Savoie Salade de fruits	Brie Charlotte aux poires	Flan caramel	Mirabelles au sirop	Banane	Rondelé poivre Crème brûlée	Pommes dauphines Comté Éclair au chocolat
S O I R	Potage	Potage aux champignons	Potage	Potage minestrone	Potage	Potage potiron pommes de terre	Potage asperges
	Tarte courgettes chèvre	Poisson pané	Pizza au fromage maison Purée de céleris	Flan de carottes	Poêlée lyonnaise	Flan de légumes à la parmesane	Gratin de poireaux
	Kiri Abricots au sirop	Far breton	Cantafrais Pommes au four	St Bricet Danette café	Carré demi sel Liégeois vanille	Cantal Paires au vin	Samos Coupelle de coings

(Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises)

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

**BON APPETIT !!!**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E 220 à E228)