

Menu du mois d'avril 2005

L'AMOUR
DES JEUX



VENREDI
1

DE JEUNER

Macédoine mayonnaise
Requin bleu
à la provençale
Riz créole
Carré de l'est
Orange sanguine

LUNDI
4

MARDI
5

MERCREDI
6

JEUDI
7

VENREDI
8

DE JEUNER

<p>Céleri rémoulade Sauté d'agneau Blé au beurre Tome grise Compote pomme/coing</p>	<p>Salade de p. de terre aux olives Poulet rôti Brocolis au beurre Yaourt nature Kiwi</p>	<p>MENU DE LA RIVIERE Potage cresson Filet de sandre Riz pilaf Fromage frais nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate Rôti de porc <i>ou Rôti de veau</i> Courgettes à la provençale Saint Paulin Tarte aux pommes</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Cordon bleu Pommes fondantes Bûche à la chèvre Orange</p>
---	---	--	--	--

LUNDI
11

MARDI
12

MERCREDI
13

JEUDI
14

VENREDI
15

DE JEUNER

<p>Pamplemousse Filet de lingue au beurre carottes vichy Carré de l'est Flan pâtissier</p>	<p>Saucisson de volaille cornichon Civet de lapin Tagliatelles Yaourt aromatisé Poire</p>	<p>Salade de p. de terre aux dés tomates Omelette au fromage Poêlée forestière Crème de gruyère Banane</p>	<p>Tarte aux poireaux Brandade de morue Petit suisse nature Kiwi</p>	<p>Salade verte Rôti de bœuf/cornichon Haricots verts Tome Pyrénées Abricot au sirop</p>
--	---	--	--	--

LUNDI
18

MARDI
19

MERCREDI
20

JEUDI
21

VENREDI
22

DE JEUNER

<p>Betteraves rouges vinaigrette Filet de hoki à l'oseille Semoule au beurre Fromage fondu Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de blé aux poivrons Grillade de porc <i>ou escalope de volaille poêlée</i> Chou fleur au beurre Fromage frais nature Pomme</p>	<p>Potage de poireaux Rôti de dinde Gratin dauphinois Camembert Pomme</p>	<p>Salade de tomate Bœuf mode aux carottes Yaourt nature Tarte normande</p>	<p>Salade niçoise Chili Emmenthal Poire au sirop</p>
---	--	---	---	--

LUNDI
25

MARDI
26

MERCREDI
27

JEUDI
28

VENREDI 29

DE JEUNER

<p>Maquereau à la moutarde Sauté de veau Riz pilaf Rouy Orange</p>	<p>Carottes râpées vinaig. Filet de lieu sauce citronnée Haricots verts Faisselle Eclair à la vanille Goûter</p>	<p>Concombre Goulash de bœuf Pâtes coquillettes Crème Liégeois au chocolat</p>	<p>Taboulé Omelette nature Jardinière de légumes Tome blanche Fruit de saison</p>	<p>Salade cole slaw Poulet rôti Purée saint germain Yaourt nature Cocktail de fruits</p>
--	--	--	---	--

FOYERS DES PERSONNES AGEES " EDOURD FINCK ET ALLENDE "

LES MENUS POURRONT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES PROPOSES SUR LES MARCHES