

A	B	SOIR
---	---	------

Lundi 20	Coleslaw Escalope viennoise Ecrasé de pommes de terre aux herbes Fromage Fruit de saison	Poisson au citron	Velouté de chou-fleur à l'ail Poulet Tex Mex Haricots rouges à la mexicaine Tartare nature Crème dessert
Mardi 21	Asperges vinaigrette Saumon beurre blanc Haricots verts Fromage Crumble aux pommes	Foie de veau persillé Pommes vapeur	Velouté de tomates vermicelles Feuilleté au fromage Brocolis en salade Yaourt nature Fruit de saison
Mercredi 22	Salade de perles Dinde rôtie aux pommes Purée de panais Fromage Fruit de saison	Boulettes de pois chiche	Velouté de carotte à la noisette Tomates farcies Riz sauvage Samos Compote
Judi 23	Betteraves rouges mimosa Croustillant végé Endives braisées Fromage Fruit de saison	Boudin blanc	Velouté de légumes Jambon à l'os Salade de Mâche / Potatoes Rondelé nature Iles flottantes aux amandes
Vendredi 24	Lentilles vertes aux fruits secs Filet de lieu meunière Julienne de légumes Fromage Fromage blanc au coulis	Cordon bleu	Soupe de poisson Spaghettis à la bolognaise Brebis crème Cocktail de fruits
Samedi 25	Terrine de poisson Brochettes de volaille Carottes braisées Fromage Fruit de saison	Velouté d'épinards Nems à la viande Poêlée asiatique Petit suisse Compote	
Dimanche 26	Pâté en croûte Blanquette de veau Riz Fromage Tiramisu	Crème d'asperges Gratin chou-fleur pommes de terre et Morteau Yaourt arôme Fruit de saison	

EN FONCTION DES COURS ET APPROVISIONNEMENTS DU JOUR

Nous élaborons nos menus suivant les fruits et légumes de saison

Origine des viandes disponible au Service Restauration

Diffusion : RSB – Cuisine – Diététiciennes

Menus établis par la diététicienne Géraldine Mabrouk et le chef de la restauration.