

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

<b>Lundi 30</b>	Salade de cervelas Lieu à l'oseille Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Boudin noir aux pommes Pommes persillées	Velouté de poireaux Falafels Brocolis Carré frais Fromage blanc aux fruits
<b>Mardi 31</b>	Chou rouge en salade Filet de dinde rôtie au citron Mélange céréales Fromage Compote maison	Nuggets végétariens	Velouté Dubarry Spaghettis au saumon Yaourt fruit Fruit de saison
<b>Mercredi 1er</b>	Carottes râpées aux amandes Haché de veau Haricots panachés Fromage Tarte pommes rhubarbe	Bouchée blé tomate chèvre	Crème d'asperges Chipolatas grillées Pommes paillasson Six de Savoie Fruit de saison
<b>Jeudi 2</b>	Salade de lentilles vertes Paleron de bœuf aux 3 poivres Légumes rôtis Fromage Fruit de saison	Poisson au citron	Velouté de légumes Tarte au fromage Salade verte Yaourt nature Banane
<b>Vendredi 3</b>	Salade courgettes fête Brandade de poisson Panna cotta au coulis de mangé	Côte de porc Purée	Velouté d'artichauts Tomates farcies Riz Babybel Fruit de saison
<b>Samedi 4</b>	Rosette Sauté de lapin aux olives Spätzles Fromage Fruit de saison	Potage cultivateur Tortilla Bâtonnière de légumes Petit suisse Compote	
<b>Dimanche 5 PÂQUES</b>	Crumble de fruité aux amandes Gigot d'agneau Flageolets Fromage Opéra café crème anglaise	Crème de champignons Tresse au comté Salade verte Fromage blanc 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.