


A

B

SOIR

Lundi 15	Salade de cœurs de palmier Brandade de poisson Fromage Fruit de saison	Chipolatas grillées Purée	Velouté napolitain Clafoutis de légumes Salade verte Babybel Yaourt nature+biscuit
Mardi 16	Coleslaw Rougail saucisse Riz Fromage Fraises	Steak haché à la bordelaise	Velouté d'épinards Charcuterie Petits pois et carottes Vache qui rit Compote
Mercredi 17	Radis beurre Lasagnes végétariennes Fromage Tarte aux cerises	Escalope de dinde Pâtes	Velouté de céleri Jambon à l'os Gratin dauphinois St moret Fruit de saison
Jeudi 18	Tomates mozzarella basilic Boulettes d'agneau au jus Semoule aux petits légumes Fromage Melon	Aîle de Raie aux câpres Pommes vapeur	Velouté de légumes Pané de blé Haricots plats Tartare nature Marmelade de fruits
Vendredi 19	Terrine de légumes Aïoli de poisson et ses légumes Fromage Mousse citron	Rognons à la berrichonne Pommes persillées	Crème de poivrons Poulet tex mex Poêlée de courgettes Chanteneige Fruit de saison
Samedi 20	Aspic Sauté de porc au caramel Tian de légumes Fromage Fruit de saison	Velouté de courgettes Omelette aux herbes Haricots verts persillés Kiri Yaourt aux fruits	
Dimanche 21	Crumble de fruites aux amandes Sauté de canard aux poivres Pommes rissolées Fromage Charlotte aux fruits	Velouté de légumes Tarte au thon Salade composée Fromage blanc Fruit de saison	

EN FONCTION DES COURS ET APPROVISIONNEMENTS DU JOUR

 En cas d'allergie avérée à l'un des 14 allergènes à déclaration obligatoire, veuillez-vous identifier auprès du service de Restauration ou aux équipes soignantes

Origine des viandes disponible au Service Restauration

Diffusion : RSB – Cuisine – Diététiciennes

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