

	A	B	SOIR
Lundi 22	Macédoine aux œufs Filet de dinde curry coco Mélange de céréales Fromage Glace	Poisson au citron	Velouté de chou-fleur à l'ail Friand à la viande Salade verte Rondelé nature Banane
Mardi 23	Taboulé Truite au basilic Duo de courgettes Fromage Crumble aux fruits rouges	Langue de bœuf sauce piquante Pommes vapeur	Crème de maïs Charcuterie Ecrasé de pommes de terre Cantadou Fruit de saison
Mercredi 24	Salade crétoise (conc tom olive feta) Sauté de porc à l'asiatique Nouilles chinoises Fromage Fruit de saison	Pavé de thon en croûte	Velouté de tomates vermicelles Poisson pané Carottes vichy Samos Liégeois aux fruits+madeleine
Jeudi 25	Pamplémousse au Surimi Paëlla Fromage Mousse noisette	Croustillant végétarien et sa sauce Riz	Velouté de légumes Tarte aux légumes Salade de mâche aux noix Carré frais Fruit de saison
Vendredi 26	Lentilles corail en salade Mousseline de poisson Haricots verts Fromage Fromage blanc au coulis	Côte de porc	Soupe de poisson Spaghettis à la carbonara Brebis crème Cocktail de fruits
Samedi 27	Chou rouge aux harengs Brochettes de volaille Quinoa aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Nems à la viande Poêlée de légumes Petit suisse Compote	
Dimanche 28	Mousseline de canard Veau au citron confit Pommes de terre boulangères Fromage Fraisier	Crème d'asperges Chipolatas grillées Gratin de blettes 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.