



MENU

DU 15 AVRIL au 21 AVRIL 2024

	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024	samedi 20 avril 2024	dimanche 21 avril 2024
DEJEUNER	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI	DIMANCHE MIDI
ENTREE	Potage de légumes	Salade de betteraves mixée	Concombre en Salades	Tomates vinaigrette	Roulade de volaille	Potage légumes	Sardine à huile
VPO	Cuisse de poulet	Lasagne Provençal	Chipolatas	Emincés de dinde	Brandade de morue	Veau marengo mixée	Koti de porc
ACCOMPAGNEMENT	Duo Patate douce/Navet	<i>Menu végétarien</i>	Frites	Navets au jus	Fromage	Semoule	Riz
PRODUIT LAITIER	*	Fromage Coupe	Fromage blanc	*	Fromage	Fromage	*
DESSERT	Liegeois	Pêches roties à miel au noix de pécan	crème de marron	Pâtisserie	Crème dessert	Abricot au sirop	Pâtisserie

	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
DINER	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage légumes	Potage Cresson	Potage de légumes	Potage Légumes	Potage de volaille	Soupe à l'oignon +	Potage de légumes et vermicelles
VPO	Filet de poisson	Flan à la Carotte	Omelettes aux herbes	Quenelles	.. Au chorizo	Tarte au fromage	Croque-monsieur
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de choux fleurs	Flageolet	Ratatouille	Sauce tomate	Cocos à la tomate..	Salade verte	salade composée
PRODUIT LAITIER	*	<i>Menu végétarien</i>	*	Polenta	Fromage	*	*
DESSERT	Compote	Fruit cru (Bio)	Fruit	Pomme cuite	Banane	Pana cotta	Flan nappé au caramel

Menu validé le 28/03/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE DU CH ST LOUIS.

Les allergies et les intolérances sont inscrites sur le recueil de goût et prise en compte lors des préparations.

Les fiches techniques des produits utilisés sont consultables au bureau de la cuisine. (CF.ANNEXES DES MENUS)

La viande servie est d'origine française (FR) ou européenne (EU) - Les fromages Comté, Morbier, Mont-d'or sont au lait cru