



MENU

DU 8 AVRIL au 14 AVRIL 2024

<u>DEJEUNER</u>	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024	samedi 13 avril 2024	dimanche 14 avril 2024
ENTREE	Potage de Légume	Salade de choux	Salade de concombre (feta)	Potage de légumes	Poireaux vinaigrette	Potage de légume	Salade Macédoine
VPO	Bœuf braisé	Longe de porc	Escalope de veau	Echine de porc fumé	Filet de Cabillaud	Sauté de Dinde	Langue de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Carottes	Flageolets	Terrine de Courgettes	Choucroute	Pdt vapeur persillé	Haricot beurre	Purée de Pdt
PRODUIT LAITIER	Fromage (du chef)	*	*	Fromage (du chef)	Formage portion	Fromage (du chef)	Fromage coupe
DESSERT	Fruits aux sirop	Pruneaux creme anglaise	Creme dessert	Semoule au laits	Fruit	Flan nappé au caramel	Pâtisserie (du chef)

<u>DINER</u>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
POTAGE 40% Lég.min.	Potage de Légumes	Potage de légumes	Potage Volaille	Velouté bolets	Potage oignon +	Soupe de poisson	Potage Légumes
VPO	Gougere au champignons	Jambon fumé	Pate Bolognaise	Tartine Fromagère	Œuf Durs A la florentine	Rondelles de morteau	Poireaux au jambon
ACCOMPAGNEMENT	Salade composée	Gratin dauphinois	Salade verte	Salade verte Composée	*	Lentilles	*
PRODUIT LAITIER	*	*	*			*	*
DESSERT	Mousse Marron	Liégeois	Banane	Salade de fruits	Creme Renversée	Fruits	Pêches au sirop

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