



## MENUS '4 SAISONS' | DU 02 mai 2022 AU 27 mai 2022

### Menus Savigny

	Du 02 mai AU 06 mai	Du 09 mai AU 13 mai	Du 16 mai AU 20 mai	Du 23 mai AU 27 mai
<b>lundi</b>	Salade d'haricots verts (B) Knack de volaille / Pané blé, tomate et mozzarella Lentilles mijotées Brie Fruit de saison (B)	Macédoine vinaigrette Emincé de volaille LR marengo / Hoki sauce marengo Semoule <b>Yaourt aux fruits de la ferme de Corly</b> (C) Fruit de saison (B)	Salade de lentilles (B) Moussaka de bœuf ** / Hachi végétale du chef (B) Vache qui rit (B) Fruit de saison (B)	Friand au fromage Paupiette de saumon sauce forestière Haricots verts persillés Cantal AOP (C) Fruit de saison (B)
<b>mardi</b>	Salade verte <b>Légumerie</b> (B)	Salade de pommes de terre Filet de lieu basquaise <b>Poêlée de courgettes fraîches Légumerie</b> (C) Saint Paulin (B) Compote de pommes (B)	Salade de tomates fraîches <b>Légumerie</b> (B)	Salade de pâtes (B) Blanquette de volaille LR / Blanquette de poisson MSC (C) Poêlée de légumes (B) Fromage blanc (B) Fruit de saison (B)
<b>mercredi</b>				
<b>jeudi</b>	Concombre au persil Poisson pané et citron Petits pois au jus Fromage blanc <b>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</b> <b>Salade de tomates fraîches Légumerie</b> (C)	Cœuf dur mayonnaise Paupiette de veau à la moutarde / Paupiette de saumon à la moutarde Jardinière de légumes Yaourt nature de Minzier (B) <b>Gâteau du chef au citron</b> (C) Carottes râpées (B)	Salade de betteraves aux noix Steak haché au jus / Omelette au fromage (B) Pâtes Penne regate Bûchette mélangée Fruit de saison (B) Melon jaune	Ascension
<b>vendredi</b>	Sauté de bœuf RAV au jus / Quenelles sauce aurore Potatoes Vache qui rit (B) Crème dessert au chocolat	Gratin de quenelles Epinards hachés à la béchamel Brique de vache du Forez (C) Fruit de saison (B)	<b>AU BORD DE LA MER</b> Bourride de poisson ** Pommes vapeur Fromage de brebis Crème catalane	Pont