

En cas d'évènement particulier, la Gestionnaire et le chef de cuisine se réservent la possibilité de modifier le menu.

Lundi 18 mai

Buffet d'entrées  
Sauté d'agneau au curry  
ou Rosbeef  
Haricots verts / Flageolets /  
Tomates provençales  
Petits suisses  
Fruit



Mardi 19 mai

**REPAS BRETON**

Buffet d'entrées : crudités  
Galette jambon / emmental  
Galette poulet / champignons  
Salade  
Crêpe au chocolat / noisette  
Fruit

Mercredi 20 mai

Charcuterie ou Pamplemousse  
Steak haché  
Pommes rissolées  
Fromage blanc  
Fruit

Jeudi 21 mai

**REPAS NORMAND**

Feuilleté d' andouille sur salade  
Escalope de dinde sauce  
camembert  
Carottes de la Baie du Mont  
Riz au lait meringué au caramel  
d'Isigny

Vendredi 22 mai

Buffet d'entrées : crudités  
Saumon sauce aurore  
Riz / Gratin de brocolis  
Compote ou cocktail de fruits  
Fruit  
Fromage

La Gestionnaire,  
Mme PARTULA

L'Infirmière,  
Mme EVANS

La Principale,  
Mme LEGROS

