



RESTAURANT « LE GRAIN DE SEL »

MENUS du 23 au 26 avril 2019



lundi 22 avril

mardi 23 avril

mercredi 24 avril

jeudi 25 avril

vendredi 26 avril

LUNDI DE PÂQUES

Salade de choux
rouges aux fruits



Dos de colin
À la vanille



Flan de courgettes



Fromage

Gâteau au yaourt
& amandes



Salade au comté



Emincé de dinde
À la crème



Carottes cuites



Eclair au chocolat



Crème de petits
pois



Cordon bleu



Coquille



Fromage

Fruit de saison



Pizza au thon



Omelette pomme
de terre et
fromage



Haricot beurre



Salade de Fruits
Frais de saison



Produits issus de
L'agriculture Biologique.



Produits issus de
L'agriculture locale.



Viande d'origine
Française



Préparation maison





RESTAURANT « LE GRAIN DE SEL »

MENUS DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2019



<u>lundi 29 avril</u>	<u>mardi 30 avril</u>	<u>mercredi 1 mai</u>	<u>jeudi 2 mai</u>	<u>vendredi 3 mai</u>
Frisée au bleu	Salade verte aux croûtons & Aneth		Taboulé d'hiver	Friand fromage
Gratin des océans (poisson, choux fleur, béchamel, fromage râpé)	Fricassée d'agneau Au Romarin	FERIE	Carbonade de Boeuf	Sauté de dinde aux olives
Fruit de saison	Lentilles cuisinés		Pomme de terre Dauphine	Purée de légumes verts
	Fromage		Fromage	Yaourt
	Fromage blanc au chocolat		Compote maison	

Produits issus de L'agriculture Biologique.

Produits issus de L'agriculture locale.

Viande d'origine Française

Préparation maison



RESTAURANT « LE GRAIN DE SEL »

MENUS DU 06 AU 10 MAI 2019



<u>lundi 6 mai</u>	<u>mardi 7 mai</u>	<u>mercredi 8 mai</u>	<u>jeudi 9 mai</u>	<u>vendredi 10 mai</u>
Salade de choux blanc aux lardons et curry  	Macédoine De légumes		Piémontaise  	Flammekueche
Joue de porc aux abricots  	Filet de poisson À la provençale 	FERIE	Suprême de poulet aux champignons  	Veau Marengo 
Haricot vert 	Riz basmati 		Gratin de Brocolis/ Pommes de terre  	Blé 
Fromage				Fromage
Beignet chocolat	Yaourt à la vanille  		Ile Flotante  	Fruit de saison

Produits issus de L'agriculture Biologique.



Produits issus de L'agriculture locale.



Viande d'origine Française



Préparation maison





RESTAURANT « LE GRAIN DE SEL »

MENUS DU 13 AU 17 MAI 2019



<u>lundi 13 mai</u>	<u>mardi 14 mai</u>	<u>mercredi 15 mai</u>	<u>jeudi 16 mai</u>	<u>vendredi 17 mai</u>
Oeuf mayonnaise	Carottes à l'ananas & basilic	Salade Antillaise	Salade de Nordique	Laitue à l'emmental
Langue de bœuf Sauce piquante	Emincé de volaille Asiatique	Poisson pané	Couscous complet	Escalope de saumon Rôtie au miel
Polenta crémeuse	Haricot blanc	Poêlée de légumes	Salade verte	Panaché de céréales
Verre de lait		Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Poires chantilly	Génoise à la fraise	Fruit de saison	Crème aux œufs

Produits issus de L'agriculture Biologique.

Produits issus de L'agriculture locale.

Viande d'origine Française

Préparation maison