



JOURNÉE INTERNATIONALE DES MUSÉES

18 mai

Menu du 13 au 17 mai 2024

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
Entrée	Salade de pois chiches	Pâté en croûte 	Tomates à la féta	 Tartare de concombres	Tarte dijonnaise	Melon 	Jambon blanc	Salade composée 	Mousse de betterave créole
	Carottes aux pommes		Salade de riz	Salade verte	Terrine de légumes		Hors d'œuvres variés		
	Salade verte au thon et olives		Salade verte emmental et jambon	Salade verte	Salade verte aux oignons et radis		Salade verte	Salade	
Plat	Pain de légumes	Côte de porc	Filet de poulet aux épices	Saucisse grillée	Fish and chips	Paupiette de volaille	Longe de porc rôtie	Filet de poisson meunière	Dahl de lentilles corail
	Poisson à la bordelaise		Blanquette de poisson			Filet de Hoki	Omelette au fromage		
Accompagnement	Pâtes au beurre	Carottes au jus	Poêlée de légumes	Lentilles dijonnaises	Frites	Poêlée méridionale	Riz aux légumes	Brocolis à la tomate	Boulgour aux épices
	Chou braisé		Gratin dauphinois			Gratin de courgettes	Haricots verts persillés		
Produit laitier	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe
	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Dessert	Poire Belle-Hélène	Fromage blanc	Far breton	 Fruits au sirop	Mousse à la framboise	Mille feuilles	Glace	Tarte au citron	Gâteau au chocolat
	Flan aux abricots	Compote	Crumble aux fruits				Crème dessert		Crème dessert
	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais



Menu conseillé