



MAIRIE DE CHORGES – SERVICE RESTAURATION

Du 25 avril au 20 mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 25 avril	 Carottes et betteraves persillées râpées Rôti de porc au jus Semoule de blé Kiri Purée de fruit	Mousse de canard et cornichon Croziflette Yaourt fermier Banane	Taboulé Escalope de dinde viennoise Gratin de chou-fleur Fol épi Poire	<i>Menu végétarien :</i> Salade de fèves et crudités Oreilles d'ânes à la mozzarella Yaourt bicouche fermier Fraises	Concombres au fromage blanc fermier et champignons Fish & chip de colin Carottes au curry persillées Bounty glacé
Semaine du 02 mai	 Pois chiches, feta et coriandre fraîche Jambon roulé Purée de pommes de terre Fromage fermier Pomme	Salade mâche vinaigrette Gratin de noix de Saint-Jacques Riz rouge Vache qui rit Crumble pomme	<i>Menu végétarien :</i> Salade de perles et crudités Steak végétal et ketchup Haricots verts sautés Faisselle fermière au miel Cocktail de fruits	 Feuilleté Tajine de veau au fruits secs et ses légumes Emmental Quartiers d'orange	Salade de crudités Dorade provençale Pommes de terre sautées Tartare Purée de fruit
Semaine du 09 mai	 Céleri remoulade persillé Agneau colombo Semoule de blé Yaourt Kiwi jaune	Pizza royale Saumon sauce à l'oseille Poêlée de légumes Comté Banane	<i>Menu des îles :</i> Salade avocat et petits lardons Poulet coco Bananes plantains sautées Yaourt Glace noix de coco	<i>Menu végétarien :</i> Tarte aux oignons Quinoa façon couscous Fromage fermier Fraises	Salade verte vinaigrette Paëlla de la mer Petit suisse Tarte aux pommes
Semaine du 16 mai	 Concombre et betterave vinaigrette Blanquette de veau Petit épeautre Yaourt fermier Macaron	<i>Menu végétarien :</i> Haricots verts en salade Omelette aux herbes Purée de patate douce Fromage fermier Poire	Salade de crudités Potatoburger Brie Fraises	Tomates persillées Gratin de pâtes aux dés de jambon Fromage blanc Mini crêpes sucrées	Feuilleté Gratin de salsifis au saumon Bûche de chèvre Banane