

# RESTAURANT ASSOCIATIF DU HAMEAU SAINT MICHEL

Menu PRINTEMPS - Semaine n.17 - du 22/04/2024 au 28/04/2024

Chères adhérentes, chers adhérents,  
nous tenons un classeur des allergènes à votre disposition à la caisse  
(Proposition de menu susceptible de modification en fonction des arrivages)

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	SAMEDI MIDI
<b>ENTRÉES</b> salade piémontaise (F)   pissaladière aux filets d'anchois (F) terrines de poisson (F)   rillettes du Mans (F)	<b>ENTRÉES</b> salade de macaroni aux petits légumes   betterave en dés (F) croque monsieur et salade   avocat surimi (F)	<b>ENTRÉES</b> salade de chou blanc (F)   carottes rapées (F) asperge en duo de poivrons (F)   assiette de rosette (F)	<b>ENTRÉES</b> salade du chef (F)   salade de lentilles corail (F) feuilleté saucisse (F)   concombre vinaigrette (F)	<b>ENTRÉES</b> salade de blé olives (F)   tartelette chèvre (F) saucisson à l'ail (F)   sardines (F)	<b>ENTRÉES</b>
<b>PLAT PRINCIPAL</b> jambon grillé (F)   poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> cuisse de pintade rôtie à l'orange (F)   poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> spaghetti bolognaise (F)   spaghetti à la carbonara (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> rôti de porc forestier (F)   poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> filet de poulet sauce moutarde (F)   poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b>
<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> purée de pomme de terre (F)   ratatouille (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> frites (S)   poisson selon la marée (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> spaghetti (F)   gratin de fenouil (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> pommes de terre lyonnaises (S)   oignons, lardons (F) choux verts frisés (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> petits pois salade (S)   légumes celtique (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>
<b>FROMAGES</b> camembert, tomme blanche (F)   kiri crème (F)	<b>FROMAGES</b> camembert, tomme blanche (F)   kiri crème (F)	<b>FROMAGES</b> camembert, tomme blanche (F)   kiri crème (F)	<b>FROMAGES</b> camembert, tomme blanche (F)   kiri crème (F)	<b>FROMAGES</b> camembert, tomme blanche (F)   kiri crème (F)	<b>FROMAGES</b>
<b>DESSERTS</b> tarte aux pommes (F)   crème gourmande (F) compote de pomme (F)   fruits de saison (F)	<b>DESSERTS</b> gâteau noix de coco (F)   crème normande (F) fromage blanc et son coulis (F)   fruits de saison (F)	<b>DESSERTS</b> mousse chocolat (F)   feuilleté à l'abricot (F) compote de pomme (F)   fruits de saison (F)	<b>DESSERTS</b> crème carambar (F)   gâteau au yaourt et ses fruits (F) fromage blanc et son coulis (F)   salade de fruits (F)	<b>DESSERTS</b> riz au lait (F)   clafoutis aux fruits (F) compote de pomme (F)   fruits de saison (F)	<b>DESSERTS</b>
ASSORTIMENT DE YAOURTS	ASSORTIMENT DE YAOURTS	ASSORTIMENT DE YAOURTS	ASSORTIMENT DE YAOURTS	ASSORTIMENT DE YAOURTS	ASSORTIMENT DE YAOURTS
% DE FRAIS SUR UN MIDI : 93,3%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 80%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 93,3%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 87,5%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 86,7%	

LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	DIMANCHE SOIR
<b>PLAT PRINCIPAL</b> sauté de volaille (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> omelette au gruyère (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> ravioli en gratin (A)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> couscous (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> cordon de dindonneau (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> émincé de porc au curry (F)
<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> pâtes (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> salade verte (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> semoule (A)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> frites (S)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> riz basmati (F)



**COMMENTAIRES**  
F : Frais  
S : Surgelé  
A : Appertisé

