

# RESTAURANT ASSOCIATIF DU HAMEAU SAINT MICHEL

Menu PRINTEMPS - Semaine n.18 - du 29/04/2024 au 05/05/2024

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 d'endives (F) céleri rave rémoulade (F) mousse de foie (F) cornet de jambon (F)	<b>ENTRÉES</b> concombre à l'huile d'olive (F) salade frisée - lardons (F) tartelette épinards fromage (F) salade marco polo (F)	<b>ENTRÉES</b> taboulé (F) macédoine de légumes (F) salade de cervelas (F) terrine de saumon (F)	<b>ENTRÉES</b> carotte rapée vinaigrette (F) champignons à l'ail (F) pizza aux deux fromages (F) salade de pommes de terre (F)	<b>ENTRÉES</b> chou fleur au cumin (F) poireau vinaigrette (F) salade océane (F) chorizo (F)	<b>ENTRÉES</b>
<b>PLAT PRINCIPAL</b> poulet rôti (S) poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> émincé de bœuf bourguignon (F) poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> côte de porc charcutière (F) poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> saucisse de toulouse (F) poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> rôti de porc (F) poisson selon la marée (F) plat végétarien (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b>
<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> pommes de terre grenaille (F) sauté de champignons (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> pâtes (F) gratin de légumes (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> lentilles (F) carottes à la crème (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> frites (S) épinards au beurre (S)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> semoule (F) choucroute (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>
<b>FROMAGES</b> saint nectaire (F) camembert, bleu (F)	<b>FROMAGES</b> saint nectaire (F) camembert, bleu (F)	<b>FROMAGES</b> saint nectaire (F) camembert, bleu (F)	<b>FROMAGES</b> saint nectaire (F) camembert, bleu (F)	<b>FROMAGES</b> saint nectaire (F) camembert, bleu (F)	<b>FROMAGES</b>
<b>DESSERTS</b> crème myrtilles (F) gâteau ananas poires (F) compote de pomme (F) salade de fruits (F)	<b>DESSERTS</b> tarte aux fruits (F) fromage blanc et son coulis (F) semoule aux raisins (F) fruits de saison (F)	<b>DESSERTS</b> chou à la crème (F) fondant chocolat (F) crème vanille (F) fruits de saison (F)	<b>DESSERTS</b> tiramisu à la mangue (F) fromage blanc (F) pâtisserie du jour (F) riz au lait de coco (F)	<b>DESSERTS</b> gâteau aux noix (F) compote de pomme (F) salade de fruits (F) crème spéculoos (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 : 86,7%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 93,3%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 93,3%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 80%	% DE FRAIS SUR UN MIDI : 93,3%	

LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	DIMANCHE SOIR
<b>PLAT PRINCIPAL</b> rôti de porc échine (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> lasagnes au bœuf (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> cabillaud façon fish and chips (S)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> fajitas au poulet (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> moules marinière (F)	<b>PLAT PRINCIPAL</b> sautés de veau (F)
<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> pommes de terre sautées (S)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> salade verte (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> riz basmati (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> salade verte (F)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> pomme noisette (S)	<b>LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b> gratin de pomme de terre (F)



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

