

## Menus de mai Vacances



**lundi 24 avril**



**mardi 25 avril**



**jeudi 27 avril**

**vendredi 28 avril**



**lundi 01 mai**



**mardi 02 mai**



**jeudi 04 mai**

**vendredi 05 mai**

Duo de Haricots

Salade Verte

Salade de Blé B 

Couscous d'Agneau

Chili Con Carne

Filet de Poisson Meunière

Semoule aux Raisins B 

Riz Pilaf 

Ratatouille

Brebis

Petit Suisse aux Fruits



Abondance de Savoie

Fraises de Saison 



Pastèque de Saison



**lundi 08 mai**



**mardi 09 mai**



**jeudi 11 mai**



**vendredi 12 mai**

Salade Mexicaine

Cocktail Florida

Aubergines Poêlées Froides  
des de Feta

Quiche Lorraine

Sauté de Porc Sauce Aigre  
Douce

Calamars à l'Américaine

Mesclun

Wok de Légumes

Macaronis B 

Tomme de Savoie 

Emmenthal

Fromage Blanc 

Pomme 

Tarte Tropézienne

Melon 

Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



*Château*  
**Bon** de l'Attrait  
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE RÉADAPTATION

Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN