

Le menu de la semaine

MENUS DU 16 AU 22 JUIN 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Melon au Porto	Potage	Potage	Potage	Salade cantalienne
	Plat	Daube de joue de boeuf Gnocchi	Paupiette de veau normande Flageolets à la moutarde	Steak haché picadillo Frites	Omelette au fromage Aubergines en piperade	Saumonette sauce crustacés Tagliatelles au beurre	Roti de porc aux capres Petits pois carottes	Cuisse de pintade au cidre Pomme sautées aux champignons
	Dessert	Mini roitelet Pêche	Camembert Abricot	Boursin ail et fines herbes Nectarine	Cantal Beignet au chocolat	Chèvre Coupe de fraises	Morbier Pastèque	Roquefort Crumble aux pommes
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Coeurs de canard sautés Haricots verts à l'échalotte	Hachis parmentier Salade verte	Pilons de poulets Fonds d'artichaut forestier	Salade de thon et de riz à la provençale	Tarte à la reine Chou-fleur au gratin	Emincé de poulet César Taboulé frais	Tomates farcies Haricots plats fermière
	Dessert	Yaourt aux fruits	Entremet chocolat	Liégeois café	Fromage blanc au fruit	Pot de glace	Crème dessert caramel	Petit Suisse au fruit

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Veau FR, Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide