

MENUS

Du 13 au 19 juillet
2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Tomate mozzarella	Potage	Velouté Saint-Germain	Potage mouliné aux légumes	Potage cultivateur	Carottes râpées
	<i>PLAT</i>	Escalope de poulet viennoise Pâtes papillon	Rosbif Gratin dauphinois	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Filet de colin meunière à l'ail et au persil Aubergines en piperade	Rôti de porc Flageolets aux lardons	Cuisse de pintade Haricot plat champignons
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruits	Dessert pâtissier	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Mousse au chocolat au lait Fruits	Fromage Cocktail de fruits	Fromage Dessert pâtissier
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage parmentier	Potage de haricots	Potage crécy	Potage minestrone	Crème de champignons	Potage
	<i>PLAT</i>	Hareng et Pommes de terre	Tarte oignon/jambon Salade verte	Tomates farcies maison Riz créole	Pilons de poulet Haricots plats	Salade de riz aux olives Pâté en croûte	Œufs durs basquaise Pommes de terre vapeur	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert	Pain perdu	Entremets à la vanille Fruits	Flan pâtissier	Fromage Compote	Crème dessert au caramel	Fruits Desserts variés

Les Pêches, prunes, nectarines, fraises, tomates, courgettes, aubergines, melons, concombre, pomme-de-terre et salades, sont issus de la production locale