

MENUS

Du 15 au 21 juin 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage cultivateur	Potage Saint Germain	Potage	Potage crécy	Potage campagnard	Potage	Melon au porto
	<i>PLAT</i>	Sauté de dinde Courgettes provençales	Salade verte Hachis parmentier maison	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Omelette aux champignons Salade fantaisie	Filet d'églefin à la fondue d'endives Tagliatelles aux crevettes	Rôti de porc aux herbes Haricots blancs berrichonne	Rosbif Pomme de terre boulangère
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Dessert pâtissier
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage parmentier	Potagère de légumes	Potage de haricots	Potagère de légumes	Potage cultivateur	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Bouchée à la reine Poêlée méridionale	Tarte saumon / ciboulette Tomates à la provençale	Salade au roquefort Cordon bleu de dindonneau	Pâté de tête Salade de riz aux olives	Tarte aux champignons Chou-fleur persillé	Salade verte Tomates farcies maison	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Yaourt nature	Entremets au chocolat	Liégeois au café	Yaourt aromatisé	Crème brûlée Fruits	Crème dessert Compote	Desserts variés

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale