

MENUS

du 29 juin au 5 juillet
2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Soupe à l'oignon	Potage	Potage campagnard	Potage	Potage de haricots	Potage d'asperges	Assiette de charcuterie
	<i>PLAT</i>	Rôti de porc Tortis au beurre	Paupiettes sauce aux champignons Flageolets aux lardons	Cuisse de poulet rôtie Frites	Sauté de lapin chasseur Jardinières de légumes	Colin sauce vin blanc Pommes de terre vapeur	Saucisse de Toulouse grillée Petits pois / carottes	Rosbif aux trois poivres Pommes duchesse Haricots plats cuisine
	<i>DESSERT</i>	Fromage Compote	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Crème dessert	Crème dessert au caramel	Fromage Fruits	Fromage Tarte à l'abricot
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage minestrone	Potage	Bouillon de poule au vermicelle	Potage	Potage Saint-Germain	Potagère de légumes	Potage
	<i>PLAT</i>	Salade verte aux trois fromages Moule à l'Abertawe	Œufs à la florentine	Cordon bleu de dindonneau Aubergines en piperade	Jambon sauce madère Lentilles à la lorraine	Salade cantalienne Pizza Margherita	Spaghetti à la carbonara	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert au caramel	Semoule au lait	Petit-suisse	Entremets café Fruits	Fromage Fruits	Crème dessert cappuccino Fruits	Fruits Desserts variés

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