

MENUS

Du 8 au 14 juin 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage parmentier	Potage de haricots	Potage crécy	Bouillon de poule au vermicelle	Potage	Carottes râpées
	<i>PLAT</i>	Rôti de veau Pommes dauphine	Spaghetti à la bolognaise Salade verte	Cuisse de poulet rôtie Frites	Palette à la diable Purée Mousseline	Filet de colin meunière à l'ail et au persil Riz créole Tomates à la provençale	Saucisse de Toulouse grillée Méli-Mélo de légumes	Canette aux olives Haricots plats Pommes rissolées
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruits	Fromage blanc Fruits	Crème dessert au praliné Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Crème dessert cappuccino Fruits	Fromage Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage campagnard	Potagère de légumes	Potage	Potage mouliné aux poireaux	Potage cultivateur	Potage au potiron	Potage
	<i>PLAT</i>	Jambon blanc Pommes de terre boulangère	Cordon bleu de dindonneau Blancs de poireaux en gratin	Salades vertes mêlées Pommes de terre farcies	Poulet persillé Petits pois au jambon	Museau de bœuf à la lyonnaise Macaroni Salade verte	Quiche lorraine Haricots beurre persillés	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert à la vanille	Fromage Pot vanille / chocolat	Fromage Cake	Yaourt aromatisé	Mamette aux poires	Fromage Compote	Fruits Desserts variés

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