

MENUS

Du 6 au 12 juillet 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage au potiron	Potage	Potage campagnard	Potage	Potage	Potage	Céleri rémoulade
	<i>PLAT</i>	Cuisse de poulet rôtie Pommes sautées	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Paupiette Petits pois carottes	Filet de lieu aux moules Chou-fleur au gratin	Rôti de porc aux olives Haricots blanc	Canette rôtie forestière Pommes dauphine Haricots verts du Bourgmestre
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potagère de légumes	Potage de haricots	Potage cultivateur	Potage mouliné aux poireaux	Soupe à l'oignon	Potage
	<i>PLAT</i>	Fricassée de foies de volaille campagnarde Fonds d'artichaut gratinés	Cordon bleu Coquillettes au fromage	Courgette farcie maison	Salade verte Croque monsieur	Salade à l'emmental Macaronis à la carbonara	Pilons de poulet Poêlée à la campagnarde	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Crème à la vanille	Entremets au praliné	Fromage Compote	Riz au lait	Compote	Fromage Compote	Fruits Desserts variés

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