

MENUS

Du 10 au 16 août 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage de haricots	Assortiment de charcuterie	Carottes râpées
	PLAT	Salade verte Hachis parmentier	Escalope de dinde viennoise Petits pois à la française	Fricassée de lapin Choux de Bruxelles persillés	Pintade rôtie Champignons persillés Pomme dauphinette	Moules marinières Frites	Tomates à la provençale Pomme rissolée	Cuisse de canard braisé Tagliatelles au beurre
	DESSERT	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Dessert pâtissier	Fromage Dessert pâtissier
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage au potiron	Potage parmentier	Potage tomate / vermicelle	Potagère de légumes	Mouliné aux légumes	Potage
	PLAT	Tarte à la reine Endives braisées	Maquereau à la tomate Pommes de terre en salade	Œufs durs basquaise	Salade verte Ravioli à la tomate	Haut de cuisse de poulet rôti Chou-fleur en persillade	Courgettes farcies maison	Tarte salée et ses légumes
	DESSERT	Yaourt sucré	Crème vanille	Riz au lait	Semoule au lait	Yaourt	Fromage blanc au miel Cake	Fruits Desserts variés

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