

MENUS

Du 20 au 26 juillet
2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER	ENTRÉE	Bouillon de poule au vermicelle	Potage minestrone	Potage au potiron	Potage	Potagère de légumes	Potage Saint-Germain	Betteraves en salade
	PLAT	Sauté de veau Pâtes papillon	Salades vertes mêlées Omelette aux croûtons	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Sauté de dinde à l'anis Semoule	Filet de colin meunière à l'ail et au persil Tagliatelles	Rôti de porc Petits légumes en gratin	Pintade rôtie Pommes paillasson Champignons persillés
	DESSERT	Fromage Compote	Fromage Fruits	Flan au chocolat Fruits	Petit-suisse aux fruits Fruits	Liégeois au café	Fromage Fruits	Fromage Pâtisserie
DINER	ENTRÉE	Potage mouliné aux poireaux	Potage d'asperges	Potage	Potage campagnard	Potage parmentier	Potage	Potage
	PLAT	Quiche au fromage Tomates sauce vinaigrette	Céleri râpé printanière Moules à l'Abertawe	Fricassée de foies de volaille campagnarde Petits pois bonne-femme	Salade méditerranéenne Cordon bleu	Salade verte Pommes de terre farcies	Chipolatas Nouilles au fromage	Tarte salée Et ses légumes
	DESSERT	Fromage blanc	Riz au lait	Compote Entremets au citron	Fromage Gaillardises à l'abricot	Fromage Fruits	Salade de fruits d'été	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