

MENUS

Du 3 au 9 août 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potage au potiron	Potage	Potage mouliné aux légumes	Potage	Potage	Potage	Salade de tomates
	PLAT	Sauté de porc au miel Aubergines en piperade	Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur	Poulet Rôti Frites	Omelette Haricots plats	Filet de poisson meunière Poêlée campagnarde	Rôti de porc Gratin dauphinois	Epaule d'agneau rôtie Pommes röstis aux légumes
	DESSERT	Flan nappé au caramel	Fromage blanc Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Forêt noire et crème anglaise
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Velouté Saint-Germain	Potage	Potage	Potage crécy	Potage minestrone	Potage minestrone	Potage
	PLAT	Salades vertes mêlées Croque-Monsieur	Poisson pané Brocolis	Jambon sauce madère Tomates à la provençale	Courgettes farcies maison Semoule	Salade de bœuf Salade de lentilles	Quiche lorraine Haricots verts à l'ail	Tarte salée et ses légumes
	DESSERT	Fromage Compote	Pot de glace	Pain perdu	Fromage Fruits	Fromage Compote	Entremets au praliné	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**