

MENUS

Du 15 au 21 février
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Carottes râpées	Potage	Potage	Potage	Salade de betteraves
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau à l'ancienne Salsifis aux pommes de terre	Côte de porc échine charcutière Flageolets et carottes campagnards	Garbure	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Filet de lieu basquaise Riz pilaf	Foie de veau marchand de vin Carottes au jus	Cuisse de Poulet rôtie Pommes sarladaises Haricots verts du Bourgmestre
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Pâtisserie	Fromage Fruits	Fromage Fruits	Fromage Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Langue sauce charcutière Ratatouille niçoise	Salade verte Hachis parmentier maison	Œufs sauce blanche Coquillettes	Poulet à l'oignon Brocolis persillés	Endives à la flamande	Ravioli au chorizo Salade verte	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Crème à la vanille	Mousse chocolat au lait	Yaourt arômes de fruits	Pain perdu	Fromage blanc fruité Mamette aux poires	Cake aux fruits maison Crème dessert	Fruits Desserts variés

Poivrons, pommes de terre, aubergines, citrouilles, prunes et pommes sont issus de la production