

MENUS

Du 18 au 24 janvier
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Carottes râpées	Potage	Potage	Potage	Céleri rémoulade
	<i>PLAT</i>	Paupiette de veau Nouilles au fromage	Sauté de dinde à l'oignon haché Petits pois fermière	Saucisse de Toulouse grillée Frites	Escalope de volaille Gratin dauphinois	Filet de colin aux moules Riz Pilaf	Tripes à la mode de Caen Flageolets aux lardons	Poulet rôti Tomates à la provençale Tagliatelles au beurre
	<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>	Jambon sauce charcutière Purée	Poisson pané Fonds d'artichaut gratinés	Œufs sauce blanche Jardinière de légumes	Salade verte Tomate farcie maison	Salade verte Ravioli à la tomate	Foie émincé à l'ardéchoise Blettes au jus de rôti	Tarte salée Et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Fromage	Pain perdu	Yaourt arômes de fruits	Entremets vanille	Fromage frais Cake aux fruits maison	Yaourt nature	Fromage desserts variés

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