

MENUS

Du 1er au 7 février
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage campagnard	Potage Salades verts mêlées	Macédoine à la russe	Potage	Potage	Potage	Carottes râpées
	<i>PLAT</i>	Rôti de porc Gnocchi aux oeufs	Omelette aux pommes de terre et fromage	Sauté de dinde à l'Armagnac Fond d'	Cuisse de poulet rôtie Frites	Filet d'églefin à la fondue d'endives Pommes de terre vapeur	Saucisse de Toulouse grillée Lentilles à la lorraine	Pintade rôtie Pomme dauphinette Haricots verts persillade
	<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	Soupe de pot-au-feu	Potage Salade à l'emmental	Potage mouliné légumes	Potage
	<i>PLAT</i>	Tarte aux fruits de mer Haricots beurre champêtre	Spaghettis à la bolognaise	Jambon grillé Coquillettes	Quiche lorraine Printanière de légumes	Tomates farcies maison	Cordon bleu de dindonneau Brocolis persillés	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Crème dessert	Pain perdu	Yaourt arômes de fruits	Crème dessert	Entremets vanille	Fromage blanc battu	Desserts variés

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