

MENUS

du 12 avril au 18 avril
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Salade composée	Potage	Potage	Potage	Betteraves dés en salade
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf	Escalope de poulet petits pois à la française	Paupiette de veau pâtes au beurre	Cuisse de poulet-frites	Filet de dorade-pommes de terre vapeur	Bœuf à l'ancienne-panaché de haricots à la lyonnaise	Cuisse de canard aux champignons-poêlée campagnarde
	<i>DESSERT</i>	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Pâtisserie	Fromage Fruit	Fromage Pâtisserie	Fromage Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Poisson pané Chou- fleur au gratin	Jambon sauce charcutière parmentier persillé	Sauté de dinde aux pommes-haricot vert	Salade cantalienne-tarte oignon jambon	Salade verte-ravioli	Œufs sauce blanche-nouilles au fromage	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Fromage blanc	crème chocolat	Crème dessert	Fromage blanc au sucre	Riz au lait	Mousse au café	Fruits Desserts variés

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale