

# MENUS

du 19 avril au 25 avril  
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Assiette de charcuterie	Potage	Potage	Potage	Tomate Monégasque
	<i>PLAT</i>	Langue sauce charcutière-nouilles au fromage	Sauté de porc au miel-basquaise	Cuisse de poulet rôtie-frites	Saucisse de Toulouse grillée-haricots beurre	Filet d'églefin à la fondue d'endive-riz à la Martinière	Tripes à la mode de Caen-pomme de terre vapeur	Rôti de veau-pomme noisettes
	<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>	Salade composée-tarte aux fruits de mer	Salade verte-ravioli à la tomate	Jambon sauce madère-gratin de poireaux	Ramequin lorrain-cœur de céleri braisé	Museau de bœuf à la lyonnaise-endive sauce vinaigrette	Tarte aux champignons-brocolis persillés	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