

# MENUS

Du 26 avril au 2 mai  
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Effeillé de pomme de terre trompette	Potage	Potage	Charcuterie	Concombre à la fêta
	<i>PLAT</i>	Rôti de porc Chou-fleur persillé	Salades vertes mêlées Omelette aux pommes de terre	Bœuf bourguignon Jardinières de légumes	Sauté de cerf Pomme vapeur	Filet de saumon Fond d'artichaut et pomme de terre	Sauté de porc au miel Haricot blanc	Paupiette de veau chasseur Pommes sautées
	<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>	Quiche aux oignons Salade verte	Nuggets de poulet Carottes au jus	Croque-monsieur Endives meunières	Poulet façon liégeoise Poêlée à l'espagnole	Tomates farcie Pâtes papillon au beurre	Cœufs durs basquaise Macaroni au beurre	Tarte salée et ses légumes
	<i>DESSERT</i>	Cake Crème vanille	Yaourt arômes de fruits	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