

MENUS

Du 3 mai au 9 mai 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Taboulé frais	Potage	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette
	<i>PLAT</i>	Palette à la provençale-gratin dauphinois	Fricassée de dinde-macaroni en gratin	Saucisse de Toulouse grillé-frites	Foie de veau marchand de vin-courgettes licia	Brandade de morue-salade verte	Rôti de porc-flageolets et carottes campagnards	Gigot d'agneau aux pommes-haricots verts persillade-tagliatelles au beurre
	<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>	Croque-monsieur-haricots beurre persillés	Courgette farcie maison	Macédoine à la russe-œufs durs au thon	Ravioli à la tomate-salade verte	Poulet à la l'oignon-petit pois à la française	Jambon sauce charcutière-choux de Bruxelles 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