

MENUS

Du 10 mai au 16 mai
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Macédoine à la russe	Potage	Potage	Carottes râpées
	<i>PLAT</i>	Bœuf bourguignon-carotte au beurre	Spaghetti à la bolognaise-salade verte	Cuisse de poulet rôti-frites	Rôti de v eau-pomme dauphine - tomate à la provençale	Filet de colin meunière à la l'ail et au persil-riz créole	Saucisse de Toulouse grillé-méli-mélo de légumes	Canette aux olives-haricot plat cuisiné-pomme risolée
	<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>	Jambon blanc-pomme de terre boulangère	Cordon bleu de dindonneau-blancs de poireaux en gratin	Salades vertes mêlées-pomme de terre farcie	Poulet persillé-petits pois au jambon	Museau de bœuf à la lyonnaise-pomme de terre en salade	Quiche lorraine-haricots beurre 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