

MENUS

Du 31 mai au 06 juin
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	BETTERAVE EN SALADE	Potage	Potage	Potage	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	<i>PLAT</i>	CHOUCROUTE MAISON	PAUPIETTE AUX CHAMPIGNON FLAGEOLETS	CUISSE DE POULET ROTIE POMME SAUTE	SAUTE DE LAPIN CHASSEUR JARDINIÈRE DE LEGUMES	COLIN SAUCE VIN BLANC POMME VAPEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE PETIT POIS CAROTTE	ROSBIF AUX POIVRES POMME DUCHESSE HARICOT PLAT
	<i>DESSERT</i>	SAIT NECTAIRE POMME	CROUTE NOIRE KIWI	EDAM FRUITS DE SAISON	BRIE FLAN PATISSIER	BLEU FRUITS DE SAISON	SAINTE PAULIN FRUITS DE SAISON	TOMME FRAISIER
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	SALADE DE POMME DE TERRE FILET DE HARENG	ŒUFS A LA FLORENTINE	CORDON BLEU AUBERGINES PIPERADE	JAMBON SAUCE MADERE LENTILLES LORRAINE	PIZZA MARGHERITA SALADE	SPAGUETTI A LA CARBONARA	CREPE AU FROMAGE POELEE DE LEGUMES
	<i>DESSERT</i>	CREME CAMEL	SEMOULE AU LAIT	PETIT SUISSE	CREME VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	CREME CAFE	Fruits Desserts variés

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