

MENUS

Du 7 juin au 13 juin
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Concombre en salade	Potage	Potage	Potage	Cèleri rémoulade
	<i>PLAT</i>	Cuisse de poulet purée	Bœuf bourguignon Haricot vert	Saucisse de Toulouse grillé- Pomme rissolée	Palette a le diable Petit pois carotte	Filet de lieu aux moules Chou-fleur au gratin	Rôti de porc- Haricot blanc	Canette rôtie forestières Pomme dauphine
	<i>DESSERT</i>	Brie Pomme ou fruit de saison	Saint nectaire Orange ou fruit de saison	Bleu Kiwi ou fruits de saison	Edam Tarte pomme rhubarbe	Emmental Poire ou fruit de saison	Saint Paulin Fruit de saison	Tomme Baba au rhum
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Fricassée de foies de volaille Fond d'artichaut forestier	Spaghetti a la carbonara Salade verte	Courgette farcie Salade verte	Croquemonsieur Salade verte	Ravioli au chorizo Salade verte	Pilons de poulet Poêlée campagnarde	Pizza salade composé
	<i>DESSERT</i>	Crème vanille	Crème praline	Yaourt aux fruits	Riz au lait	Crème caramel	Fromage blanc	Fruits Desserts variés

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