

MENUS

Du 24 mai au 30
mai 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	Potage	POTAGE	Potage	Potage	Potage	CONCOMBRE A LA FETA
	<i>PLAT</i>	CIVET DE CERF TAGLIATELLE AU BEURRE	BŒUF A L'ANCIENNE PUREE DE TROIS LEGUMES	ROTI DE PORC CAROTTES VAPEUR	POULET FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS	BRANDADE DE MORUE SALADE	SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES	CANETTE AUX OLIVES TOMATES PROVENCALE POMME RISSOLEE
	<i>DESSERT</i>	BRIE TROPEZIENNE	BLEU POIRE	EDAM ORANGE	ST PAULIN FRUITS DE SAISON	TOMME BLANCHE POMME	ST NECTAIRE KIWI	EMMENTAL BABA AU RHUM
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	POMME DE TERRE CANTALOUS JAMBON SAUCE CHARCUTIERE	SALADE DU PACIFIQUE	ŒUFS DURS A LA TOMATE RIZ	CORDON BLEU CHOU FLEUR PERSILLE	FOND D'ARTICHAUT FARCIE SALADE	RAVIOLI AU CHORIZO SALADE	BRIOCHE AU SAUCISSON JULIENNE DE LEGUMES
	<i>DESSERT</i>	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT AUX FRUITS MAMETTE	Crème CHOCOLAT	Fromage blanc	YAOURT AUX FRUITS	PETIT SUISSE AUX FRUITS	Fruits Desserts variés

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