

# MENUS

du 14 juin au 20  
juin 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Betterave en salade	Potage	Potage	Potage	Carotte râpées
	<i>PLAT</i>	Escalope de poulet pâtes papillon	Roti de porc Petits pois fermiers	Saucisse de Toulouse Pomme rösti	Omelette aux pommes de terre salade	Filet de colin meunière Aubergines en piperade	Boudin Flageolet aux lardon	Cuisse de canard aux champignons Pomme sarladaise
	<i>DESSERT</i>	Fruit de saison ou pomme brie	Fruit de saison ou orange Saint nectaire	Fruit de saison	Edam Eclair café	Fruit de saison ou kiwi Cantal	Fruits de saison ou kiwi Emmental	Tomme Tarte aux pomme
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Tomate au bleu Maquereau au vin blanc	Tarte oignon jambon Salade	Courgette farcie Riz créole	Pilon de poulet Haricot plat	Salade de riz aux olives Pâté	Œuf dur basquaise Pomme vapeur	Feuilleté au fromage julienne
	<i>DESSERT</i>	Crème vanille	riz au lait	flanby	Yaourt aux fruits	Mousse chocolat	Crème caramel	Fruits Desserts variés

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