

# MENUS

Du 21 juin au 27 juin  
2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Tomate féta	Potage	Potage	Potage	Betteraves vinaigrette
	<i>PLAT</i>	Cuisse de poulet Pâte papillon	Omelette aux croutons Salade verte	Saucisse de Toulouse grillé- pomme rissolée	Sauté de dinde à l'anis Semoule	Filet de colin meunière Tagliatelles au beurre	Rôti de porc- lentilles fermière	Pommes rösti Champignons persilles
	<i>DESSERT</i>	Pomme ou Fruit de saison Brie	Kiwi ou Fruit de saison Bleu	Orange ou Fruit de saison Saint Paulin	Tarte tropézienne Emmental	Poire ou Fruit de saison Edam	Fruits de saison fromage Pyrénées	Tomme Chou
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Quiche au fromage Tomate vinaigrette	Cèleri râpé Moule à l'abertawe	Fricassée de foies Petits pois bonne femme	Salade méditerranéenne Pâté	Courgette farcie Salade verte	Cordon bleu Nouille au fromage	Pizza Salade composée
	<i>DESSERT</i>	Fromage blanc	riz au lait	Yaourt nature	Crème vanille	Yaourt aux fruits	Crème chocolat	Fruits Desserts variés

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