

# MENUS

Du 23 mai au 29  
mai 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Charcuterie	Potage	Potage	Concombre à la fêta
	<i>PLAT</i>	Sauté de lapin chasseur Tagliatelles Au beurre	Bœuf bourguignon Purée trois légumes	Roti de longe Carottes vapeur	Sauté de cerf Gratin dauphinois	Brandade de morue Salade	Saucisse grillée Lentilles	Canette aux olives Tomates à la provençale Pomme röstie
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Flan pâtissier	Fruits de saison Saint nectaire	Fruits de saison Bleu	Fromage Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Jambon charcutière Ratatouille	Spaghetti bolognaise Salade	Œufs à la tomate Riz pilaf	Cordon bleu Chou- fleur	Fond d'artichaut farcie Semoule forestière	Ravioli à la tomate Salade	Hareng et pomme de terre salade
	<i>DESSERT</i>	Crème vanille	Mamette aux poires	Liégeois café	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

--	--	--	--	--	--	--	--	--