

# MENUS

Duzomai au 5 juin  
2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Betterave vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Charcuterie
	<i>PLAT</i>	Choucroute garnie *v UE	Paupiette de veau Flageolets forestiers *v UE	Cuisse de poulet Frites *v F	Sauté de lapin chasseur Jardinière de légumes *v F	Colin sauce vin blanc Pomme vapeur	Saucisse de Toulouse Petits pois carotte *v F	Rosbif aux trois poivres Pommes duchesse *v F
	<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>	Moules à l'abertawe Salade aux trois fromages	Œufs à la florentine	Cordon bleu Ratatouille *v F	Jambon sauce madère Lentilles *v F	Pizza Margherita Salade	Spaghetti à la carbonara Salade	Quiche lorraine Salade
	<i>DESSERT</i>	Crème caramel	Semoule au lait	Petit-suisse aux fruits	Crème vanille	Mamette	Flan caramel	Fruits Desserts variés

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale \*viande française ou UE