

MENUS

Du 06 juin au 12 juin
2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Concombre à la féta
	<i>PLAT</i>	Cuisse de poulet Purée *vF	Bœuf bourguignon Haricot vert *vF	Saucisse de Toulouse Frites *vF	Palette à la diable Petits pois carotte *EU	Gratin de poisson Chou-fleur persillée	Roti de porc Haricot blanc *vF	Cuisse de canette à l'orange Pomme dauphine *vF
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Chou à la crème	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>	Fricassée de foies de volaille *v EU	Fond d'artichaut farci Salade *vF	Ravioli à la tomate Salade	Croque-monsieur Salade *vF	Spaghetti bolognaise Salade *vF	Sauté de dinde à l'oignon Poêlée campagnarde *vF	Filet de hareng Pomme de terre en salade
	<i>DESSERT</i>	Crème vanille	Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Riz au lait	Mamette	Mousse chocolat	Fruits Desserts variés

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