

MENUS

du 04 juillet au 10
juillet 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE la corse à l'honneur
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Macédoine à la russe	Potage	Potage	Potage	Charcuterie corse
	<i>PLAT</i>	Sauté de porc au miel*VF Aubergine en piperade	Boulettes d'agneau*UE Pomme vapeur	Poulet rôti*VF Pommes de terre sautées	Omelette aux champignons Salade	Filet de colin aux moules Poêlée campagnarde	Tripe à la mode de Caen*VF Gratin dauphinois	Joue de porc à la Bastiaise*VF Gnocchi
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Pâtisserie	Fruits de saison Saint nectaire	Fruits de saison Bleu	Fromage et Pâtisserie corse
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Croque- monsieur*VF Salade	Brochette de poisson pané Courgettes en gratin	Cordon bleu*VF Tomates provençale	Hareng et pommes de terre	Salade de lentilles Ramequin lorrain	Sardine à l'huile Salade de riz aux olives	Salade composée
	<i>DESSERT</i>	Crème chocolat	Yaourt aux fruits	Pain perdu	Fromage blanc	Flan caramel	Glace	Fruits Desserts variés

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