

MENUS

Du 27 juin au 03 juillet
2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Carottes râpées	Potage	Potage	Potage	Cèleri rémoulade
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau*VF Pomme de terre forestière	Lasagnes bolognaises*VF Salade	Bœuf bourguignon*UE Pomme boulangère	Poulet rôti*VF Flageolets aux lardons	Gratin de poisson Riz pilaf	Paupiette sauce champignons*VF Haricot blanc	Rôti de veau*VF Gratin dauphinois Haricot vert
	<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>	Tarte à la reine Poireau au gratin	Cake au jambon et aux olives Carottes vichy	Jambon sauce charcutière*VF Fond d'artichaut à la crème	Ravioli à la *UE tomate Salade	Dinde sauce *UE moutarde Haricots plats	Tarte aux fruits de mer Poêlée	Sardine à l'huile Salade de tomate
	<i>DESSERT</i>	Crème vanille	Crème café	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Crème chocolat	Petit suisse aux fruits	Fruits Desserts variés

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