

MENUS

Du 01 Aout au 07 aout
2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Tomate au thon	Potage	Potage	Potage	Céleri rémoulade
	<i>PLAT</i>	Paupiette de veau*UE Macaroni	Couscous royal*VF	Saucisse de Toulouse*VF Frites	Escalope à l'ancienne*UE Poireaux braisés	Filet de colin bordelaise Riz pilaf	Boudin*VF Haricot blanc	Parmentier royal*UE
	<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 et Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Fruits de mer à la nage Macédoine de légumes	Endives liégeoises*VF	Salade composée Quiche lorraine	Œuf dur basquaise	Spaghetti à la carbonara Salade	Courgette farcie*VF	Salade de riz aux olives Sardine à l'huile
	<i>DESSERT</i>	Crème caramel	Liégeois café	Flanby	Yaourt aux fruits Cake	Fromage blanc	Mamette aux poires	Fruits Desserts variés

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