

MENUS

Du 11 juillet au 17
juillet 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE la l'Aveyron à l'honneur
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Carotte râpée	Potage	Potage	Charcuterie
	<i>PLAT</i>	Hachis parmentier*VF Salade	Escalope à l'ancienne*VF Petits pois	Pintade rôtie*VF Pomme duchesse	Lapin chasseur*UE Pommes sautées	Moules marinières Riz pilaf	Saucisse de Toulouse*VF Flageolets	Tête de veau*VF Aligot
	<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 aveyronnaise
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Tarte à la reine Endives meunières	Maquereau à la tomate Lentilles en salade	Œuf dur basquaise	Ravioli Salade	Boulette de bœuf*UE Chou-fleur	Courgette farci*VF	Nuggets de poulet*UE Julienne de légumes
	<i>DESSERT</i>	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Crème vanille	Semoule au lait	Mousse chocolat	Cake	Fruits Desserts variés

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