

MENUS

du 18 juillet au 24
juillet 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Concombre à la fêta
	<i>PLAT</i>	Saute de porc Coquillettes	Spaghetti à la bolognaise Salade	Paupiette de veau Lentilles	Bœuf bourguignon Pomme vapeur	Colin sauce vin blanc Poêlée campagnarde	Cassoulet	Poulet rôti Pomme rôsti tomate provençale
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Paris Brest	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>	Sardine à l'huile Salade composée	Œufs sauce blanche Ratatouille	Farci Chou et pomme de terre	Jambon sauce madère Blancs de poireau au gratin	Poulet à la crème Semoule forestière	Pizza Salade d'endives aux noix et roquefort	Ravioli Salade
	<i>DESSERT</i>	Yaourt aux fruits	Mamette	Fromage blanc	Pain perdu	Petit-suisse	Glace	Fruits Desserts variés

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