

MENUS

Du 25 juillet au 31
juillet 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Macédoine à la russe	Potage	Potage	Potage	Asperges
	<i>PLAT</i>	Roti de porc*vf Flageolets	Omelette aux pommes de terre Salade	Blanquette de veau*vf Pomme vapeur	Daude de joue de bœuf*UE Nouilles au fromage	Brandade de morue Salade	Sauté de porc*vf Au miel Brocolis	Rosbif aux trois poivres*vf Tagliatelles
	<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 Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Pizza Salade	Tarte aux fruits de mer Blettes à la crème	Jambon sauce*vf madère	Œufs florentine	Cordon bleu*UE Petits pois	Courgette farci*vf Riz pilaf	Filet de harengs pomme vapeur
	<i>DESSERT</i>	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Mamette aux poires	Riz au lait	Crème café	Fromage blanc	Fruits Desserts variés

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