

MENUS

Du 08 aout au 14 aout
2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Concombre à la féta	Potage	Potage	Potage	Friand au fromage
	<i>PLAT</i>	Bœuf bourguignon*UE Pomme vapeur	Omelette Champignons persillés	Saucisse grillée*VF Frite	Escalope à l'ancienne*VF Macaroni	Brandade de morue Salade	Rôti de porc*VF Pomme forestière	Poulet*VF Poêlée campagnarde Pomme dauphine
	<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 et Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Spaghetti bolognaise*VF Salade	Cordon bleu*UE Blettes au jus	Courgette farcie*VF Riz pilaf	Cake au jambon et aux olives Ratatouille	Ravioli*UE Salade	Œuf dur basquaise Coquillettes	Pizza Salade composée
	<i>DESSERT</i>	Crème vanille	Yaourt aux fruits	Pain perdu	Semoule au lait	Fromage blanc	Crème café	Fruits Desserts variés

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