

MENUS

Du 15 aout au 21 aout
2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Macédoine à la russe	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Betterave vinaigrette
	<i>PLAT</i>	Rôti de bœuf*VF Haricot vert	Boudin*VF Purée	Escalope de poulet*VF Lentilles	Couscous*UE	Moules marinières Chou-fleur au gratin	Saucisse de Toulouse*VF Panaché aux échalotes	Cuisse de poulet*VF Pomme rösti
	<i>DESSERT</i>	pâtisserie Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Fruits de saison	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>	Jambon sauce charcutière*VF Jardinière de légumes	Tarte au saumon Tomate provençale	Œufs durs à la tomate	Sardine à l'huile Salade composée	Macaronis carbonara	Tomate farcie*VF Riz pilaf	Salade composée Quiche lorraine
	<i>DESSERT</i>	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Mamette	Crème vanille	Crème caramel	Cake	Fruits Desserts variés

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