

MENUS

Du 12 décembre au 18
décembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Carottes râpées
	<i>PLAT</i>	Cassoulet*VF	Bœuf bourguignon*UE Polenta	Poulet basquaise*VF Pâte papillon	Foie de veau*VF Frite	Filet de merlu Meunière Riz basmati à l'indienne	Choucroute Garnie*VF	Tête de veau aux capres*VF Tomates provençales Pomme noisettes
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Brownie	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>	Quiche lorraine*VF Carottes persil	Jambon blanc*VF Purée	Chou farci*UE	Ravioli à la tomate*VF Endive	Courgette farcie*VF	Beignet de poisson Haricots plats	Cordon bleu*UE Poêlée champêtre
	<i>DESSERT</i>	Crème café	Yaourts aux fruits	Mamette Crème caramel	Crème vanille	Cake Petit suisse	Fromage blanc	Fruits Desserts variés

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