

# MENUS

Du 2 janvier au 08  
janvier 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Cèleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Macédoine à la russe
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau*VF Macaroni	Boudin*VF Haricot vert	Omelette Pomme de terre Salade	Saucisse grillée*VF Frites	Filet de poisson Tagliatelle	Tripe à la mode de Caen*VF Panaché d'échalotte	Gigot*VF Pomme sautée Champignons
	<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>	Roti de bœuf*VF Poêlée méridionale	Fruits de mer à la nage Riz pilaf	Sauté de poulet*VF Faux oignons carottes	Tartiflette Salade verte garnie	Quenelle de veau*UE Haricots plats	Tomate farcie*UE Pomme vapeur	Ravioli*UE Salade
	<i>DESSERT</i>	Riz au lait	Crème vanille	Fromage blanc	Pain perdu	Crème café	Yaourt aux fruits	Fruits Desserts variés

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