

MENUS

Du 26 decembre au 01
janvier 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Friand	Potage	Potage	Potage	Saumon fumée
	<i>PLAT</i>	Roti de porc*VF Pates papillon	Saucisse de Toulouse*VF Frites	Omelette aux pommes de terre Salade	Rissollette de veau*UE Chou braisé	Brandade de morue Salade	Paupiette de veau*VF Lentilles	Roti de chapon*VF Pomme de terre aux châtaigne et girolle
	<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 et Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Croustade escargots	Potage
	<i>PLAT</i>	Endive liégeoise*VF	Spaghetti bolognaise*UE Salade	Beignet de poisson Brocolis	Ravioli à la tomate*UE Salade	Poulet sauce moutarde*VF Carotte vichy	Dos de loup de mer Poêlée 4 saisons	Fruits de mer à la nage Cœur de cèleri
	<i>DESSERT</i>	Yaourt aux fruits	Crème vanille	Fromage blanc	Crème café	Semoule au lait	Délice mandarine	Fruits Desserts variés

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