

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Carottes rapées	Potage	Potage	Potage	Mousse de canard
	PLAT	Noix de joue de porc Pates papillon	Bœuf au jambon cru Semoule forestière	Escalope à l'ancienne Gnocchi	Paupiette de veau chasseur Frites	Filet de merlu aux crevettes Fond d'artichaut et pomme de terre	Porc sauté aux capres Poelée rustique	Sauté de lapin chasseur Tortis au beurre
	DESSERT	Fruits de saison Buche de chevre	Fruits de saison Cantal	Emmental Fruit	Gouda Chausson aux pommes	Mimolette Fruit du jour	Fruits de saison Saint Nectaire	Camembert Pâtisserie
<u>DINER</u>	ENTRÉE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	PLAT	Tarte au fromage Brocolis persillés	Saucisse de Strasbourg Lentilles à la lorraine	Courgettes farcies Endives braisées	Pizza Céleri braisé	Poulet persillé Courgettes provençales	Ravioli au chorizo Salade verte aux trois fromages	Boulettes d'agneau Pois chiche à l'orientale
	DESSERT	Liégeois café	Yaourt aux fruits	Semoule au lait	Yaourt nature	Mamette aux poires	Crème caramel	Fromage blanc

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