

**Menus du
17 au 23
juin
4 FEVRIER**

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|-----------------|----------------|--|---|---|--|---|---|---------------------------------------|
| <u>DEJEUNER</u> | ENTRÉE | Potage | Potage | Mosaïque de légume mayonnaise | Potage | Potage | Potage | Concombre à la féta |
| | PLAT | Macaroni à la carbonara | Escalope de dindonneau chasseur Pommes boulangères | Omelette au fromage Poêlée campagnarde | Haut de cuisse de poulet Frites | Filet de merlu aux crevettes Céleri braisé | Chili con carné Riz | Lapin à la moutarde Pommes sautées |
| | DESSERT | Tomme des Pyrénées Fruit | Chèvre Fruit | Brie Fruit | Emmental Pâtisserie | Bleu Fruit | Petit moulé ail et fines herbes Fruit | Mini pavé d'Affinois Pâtisserie |
| <u>DINER</u> | ENTRÉE | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| | PLAT | Bouchées à la reine Fonds d'artichauts gratinés | Boulettes de bœufs forestières Brocolis persillés | Jambon blanc Salade de pâtes | Tarte au saumon Ratatouille niçoise | Saucisse de Francfort Taboulé frais | Fromage de tête Haricots verts en salade | Moussaka Salade verte |
| | DESSERT | Yaourt au fruit | Crème chocolat | Liégeois au café | Fromage blanc au fruit | Crème dessert aux spéculos | Crème caramel | Semoule au lait |

Poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale *viande françaises ou UE