

MENUS

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 17-août	Potage Asperges Escalope de poulet Petits pois paysanne Fromage Yaourt	Potage Gratin de pâtes Rosbeef froid Laitage semoule tapioca Salade de fruits
MARDI 18-août	Potage Salade de tomates Sauté de porc Frites Fromage Fruits de saison	Potage Sardine Pommes de terre vinaigrette Salade verte Laitage semoule Yaourt
MERCREDI 19-août	Potage aux poireaux Salade de pois cassés Poisson en sauce Printanière de Légumes Salade verte Flan aux œufs	Potage Far breton Salade verte Laitage semoule Fruits de saison
JEUDI 20-août	Potage Carottes râpées vinaigrette ragoût grand-mère Pommes de Terre Fromage Fruits de saison	Potage Œuf dur Céleri rémoulade laitage polenta Abricots pâtissier
VENDREDI 21-août	Potage Salade d'été Poisson en sauce Macédoine de pommes de terre Fromage Fruits de saison	Potage Jambon de dinde Salade auvergnate laitage polenta Pruneaux au vin
SAMEDI 22-août	Potage Paëlla Salade verte glace	Potage Poisson froid Tomate provençale Laitage semoule tapioca Yaourt
DIMANCHE 23-août	Potage Charcuteries variées Pintade Galettes de pomme de terre Pâtisserie maison	Potage Courgettes farcies Salade verte Laitage semoule Fruits de saison

Viandes fraîches d'origine française sauf agneau origine UE