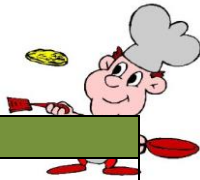


Menus de la semaine du 20 au 26 juin 2022



3	Déjeuner	Dîner
Lundi	Potage Poireaux ou (Betteraves) Paupiettes de veau* Gnocchis Blettes persillées Crème renversée Compote	Potage Pâtes bolognaises* et emmental râpé Mâche Bûche de chèvre Salade de fruits frais
Mardi	Potage de légumes ou (Carottes râpées) Haut de cuisse de poulet* Frites (pommes dauphines) Cône vanille Fruit de saison	Potage Omelette au fromage Gratin d'aubergines Crème anglaise Madeleine
Mercredi	Potage Melon Rôti de dinde* Tomates rôties Boullgour au jus du poulet Moelleux chantilly	Bouillon Harengs* et pommes à l'huile Cantal Banane
Jeudi	Potage ou (Concombres ciboulette) Rôti de veau aux olives Poêlée campagnarde Pâtes Mousse au chocolat Fruit frais de saison	Potage Flan au fromage Piperade Saint nectaire Salade de fruits frais
Vendredi	Potage Rosette et saucisson à l'ail Filet de poisson* frais sauce Béarnaise Fondue d'épinards Patates douces Sunday vanille sauce caramel	Potage Feuilleté tresse volaille* Salade d'artichauts Carré frais Fruit frais de saison
Samedi	Potage (Cœur de palmier en salade) Boudin Antillais* Petits pois carottes Liégeois Vanille Petit beurre	Potage Sauté de volaille* Gratin de courgettes Camembert Ananas frais
Dimanche	Potage Salade de gésiers Cuisse de poulet* rôtie Haricots beurre Gratin dauphinois Gâteau Basque	Bouillon Vermicelle Jambon blanc* Pâtes au beurre Tomme blanche Fruit frais de saison

*Origine des viandes, France,

LES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES LIVRAISONS

<p>Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008) Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :</p>	<p>Blé et gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait Fruits à coques Sulfites (vin) Arachides</p>	<p>Crustacés Soja et produits à base de soja Céleri et produits à base de céleri Moutarde Graines de sésame Lupin et produit à base de lupin Mollusques et produits à base de mollusques.</p>
--	--	---