

Menus de la semaine du 27 juin au 3 juillet 2022

4	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage de poireaux ou Radis Boulettes d'agneau (*) Légumes façon tajine et PDT Crème dessert café Fruit de saison	Potage Lasagnes gratinées au bœuf* Aubergines et ricotta Mesclun Boursin Poire au sirop
Mardi	Potage de légumes ou Cèleri rémoulade Roti de bœuf* Pomme frites au paprika Courgettes Bleu d'Auvergne Salade de mangue et ananas	Potage Bouchée à la reine* Salade haricots verts Fromage blanc et crème de marron Madeleine
Mercredi	Potage et Tomate et feta Chipolatas *, merguez (*) Petit pois carotte Tiramisu aux fruits rouges et spéculos	Potage Feuilleté du pêcheur Salade mâche Œuf au lait maison Fruit frais
Jeudi	Potage ou Courgettes râpées mayonnaise Paella au poulet* et fruits de mer** Cône vanille Fruit frais	Potage Mortadelle* Haricots beurres aux oignons Emmental Pêche au four aux amandes
Vendredi	Potage de légumes Carottes râpées orange Poisson frais** Pommes de terre fondantes Piperade Crème dessert praliné	Potage Œuf dur* Macédoine mayonnaise Camembert Fruit frais
Samedi	Potage de légumes ou Pâté en croute (*) Roti de porc* au jus Fenouil braisé Tagliatelles Mousse au café Salade de fruits frais	Potage Quiche Lorraine (lardons*) Poêlée méridionale Cantal Pruneaux au thé
Dimanche	Potage Melon au jambon (*) Hachis parmentier de canard (*) Poêlée de champignons Paris Brest	Bouillon Roti de dinde* Fondue d'épinards Semoule au lait maison Cerises au sirop

Origine des viandes : *France, (*) UE, **Hors UE

Bon appétit !!!

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008)
Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :

Blé et gluten
Œuf
Poissons
Lait et produits à base de lait
Fruits à coques
Sulfites (vin)
Arachides

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.