

## Menu du 12/06/2023 au 18/06/2023

Jours de la semaine		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
PETIT DEJEUNER			Petit déj n°1	Petit déj n°1	Petit déj n°1	Petit déj n°1	Petit déj n°1	Croissant Petit déj n°1
	Entrée	Melon	Tomates vinaigrette	Taboulé	Rillettes	Concombres à la crème de ciboulette	Tomates vinaigrette	Melon
DEJEUNER	Plat principal	Cuisse de poulet rôtie	Dos de lieu à l'oseille	Rôti de dindonneau	Saucisses chipolatas de volaill.	Sauté de veau Marengo	Porc au caramel	couscous poulet
	Légumes frais ou féculents	Poêlée champêtre	Riz	Courgettes braisées	Lentilles	Purée de pomme de terre	Riz	
SALADE								
	Fromage	Bûche de chèvre Rérolle	Tome grise	Brie	Cantal	Long mi-chèvre	St Nectaire	Brie
DESSERT		mousse au chocolat	Flan vanille caramel	gâteau basque	yaourt de la fayaudrie	Banane	Liégeois chocolat	tarte pomme rubarbe
		brioche tranchée confiture de fraise	Pain aux raisins	Banane Pain d'épice	Pain au lait chocolat nu	Chausson aux pommes		
GOUTER								
	Entrée	Oeufs mimosa	Pastèque	Carottes rapées	Radis équeutés	Concombre à la crème de ciboulette	Oeufs mimosa	
DINER	Plat principal	couscous de légumes	tarte aux légumes en bande	pané de sarrazin	croque monsieur	Sauté de veau Marengo	Spaghettis à la bolognaise	
	Légumes frais ou féculents			Petits pois		Purée de pomme de terre		
SALADE					Salade verte			
	Fromage	Camembert	Emmental	St Nectaire		Long mi-chèvre	Cantal	
DESSERT		Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Compote	cône glacé	Compote	