

Menus du 10 au 16 juin 2024

LUNDI midi	Haricots verts bleu et noix Colombo de volaille Purée de pommes de terre Bleu de bresse Tarte normande	LUNDI soir	Potage Jambon grill Petits pois carottes Liégeois vanille
MARDI midi	Pastèque Rognon de boeuf Salsa de légumes Brie rouge Paris Brest	MARDI soir	Potage Poisson meunière Macaronis Fruit frais
MERCREDI midi	Concombres natures Noix de joue de porc Pomme roty Tomme noire Beignet aux pommes	MERCREDI soir	Potage Haché de boeuf Haricots verts Flan nappé caramel
JEUDI midi	Pêches au thon Poulet Riz paëlla au chorizo Livarot Fraisier	JEUDI soir	Potage Normandin de veau Poêlée de légumes Cocktail de fruits
VENDREDI midi	Betteraves vinaigrette Duo de colin Semoule Saint paulin Gaufre	VENDREDI soir	Potage Gratin savoyard Salade verte Crème dessert praliné
SAMEDI midi	Cake aux légumes Poitrine de veau Gratin dauphinois Camembert Crème pistache/chocolat	SAMEDI soir	Potage Saucisson en croûte Salade verte Compote de pommes
DIMANCHE midi	Rillettes de saumon Porc Rousties de légumes Rondelé Tarte bourdaloue aux poires	DIMANCHE soir	Potage Tarte saumon brocolis Salade verte Poire au sirop