

Semaine du 06 au 12 Juin 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
Lundi 06	Terrine de campagne et cornichons Sauté de veau sauce échalote Pomme de terre grenailles Champignons poêlés Tomme grise Clafoutis aux griottes	Segments de pampleousse sauce cocktail Poisson pané MSC Epinards béchamel Mimolette Mousse café	Potage en brique
Mardi 07	Betteraves BIO vinaigrette Rôti de porc sauce marchand de vin Poêlée maraichère (brocolis, poivrons, carottes, haricots verts) Riz Yaourt nature sucré Pastèque	Taboulé Raviolis de boeuf VFR Salade verte Munster Flan chocolat	Potage en brique
Mercredi 08	Feuilleté Dubarry Escalope de dinde crème champignons Ratatouille Pommes noisettes Saint Nectaire AOP Ananas BIO	Tomate vinaigrette balsamique Filet de colin MSC Blettes Tomme noire IGP Pomme BIO	Potage en brique
Jeudi 09	<p align="center">Menu Corse</p> <p align="center">Flan d'aubergine à la tomate Joue de porc à la corse (olive et tomate) Polenta et courgettes grillées Bûchette de chèvre Gâteau au citron et fromage frais</p>		Potage en brique
Vendredi 10	Melon Merlu MSC Légumes couscous Semoule BIO Fromage blanc au coulis de fraise Gâteau au chocolat du chef	Concombre BIO bulgare Boulettes d'agneau sauce aux légumes couscous Riz de camargue IGP Saint Paulin Banane BIO	Potage en brique
Samedi 11	Rillettes Cuisse de poulet sauce au cidre Pomme fruit Tortis BIO Camembert Nectarine BIO	Champignons vinaigrette au fromage blanc Tortellinis ricotta épinards Carré Liqueil Crème dessert praliné	Potage en brique
Dimanche 12	<p align="center">Salade verte et asperges vertes Cassoulet Toulousain Cantal Tarte au citron</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre