

































MENUS DU 20 AU 26 MAI 2024 (1)

MIDI

LUNDI 20		<p>Feuilleté Godiveau Purée pommes de terre Fourme d'Ambert AOP Glace</p>  
MARDI 21		<p>Rillettes de sardines Paleron de bœuf braisé (Haute-Loire) Carottes vichy Rouy Fruits de saison</p> 
MERCREDI 22		<p>Salade bressane Epaule d'agneau Pommes de terre au four Bleu d'Auvergne AOP clafoutis griottes</p>  
JEUDI 23		<p>Salade composée lasagnes aux légumes O Tome de Savoie AOP Flan caramel maison</p>
VENDREDI 24		<p>Salade tomates basilic Poisson pané Epinard béchamel Fournols Fruit de saison</p> 
SAMEDI 25		<p>Oeufs mayonnaise Roti porc aux pruneaux lentilles Faisselle de DOUILLOUX Banane</p> 
DIMANCHE 26		<p>Tarte asperge/thon Roulé veau farci Printanière de légumes Fromage de DOUILLOUX Chou chantilly</p>  

MENUS DU 20 AU 26 MAI 2024 (1)

SOIR

LUNDI 20		Potage de légumes BIO  Tomates antiboises  Cantal AOP  Abricots au sirop
MARDI 21		Velouté de potiron  gratin macaronis  Saint-Nectaire AOP Purée de coing
MERCREDI 22		Potage de légumes BIO  Quiche oignons/lardons Tome blanche Kiwi
JEUDI 23		Potage de légumes BIO  Jambon/beurre  Chèvre Compote maison
VENDREDI 24		Potage de légumes BIO  Salade de Pomme de terre/cervelas Camembert Poire
SAMEDI 25		Potage de légumes BIO  Soupe de légumes MAISON mayonnaise Emmental Crème dessert
DIMANCHE 26		Potage de légumes BIO  Salade de pépinettes au jambon et courgette Brie  Purée de pommes

