




MENUS DU 9 AU 15 AOUT 2021 (2) MIDI

LUNDI 9	 <p>Tarte à la tomate Bœuf Provencale (Haute-Loire) Pâtes Cantal AOP Pêche</p>
MARDI 10	<p>Salade de haricots verts tomates Blanquette de dinde Riz créole Fourme d'Ambert AOP Abricots</p>
MERCREDI 11	<p>Salade verte Godiveaux grillés (AC) Petits pois Paysann Bleu d'Auvergne AC Tiramissu aux fraises</p> 
JEUDI 12	<p>Pastèque Andouillette Frites Bûche de chèvre Prunes</p>
VENDREDI 13	<p>Salade de lentilles Poisson au four Ratatouille Fournols Brugnon</p>
SAMEDI 14	<p>Salade de betteraves rouges cuites Cervelle Meunière Purée de pommes de terre Faisselle de Douilloux Banane</p>
DIMANCHE 15	<p>Melon Cuisse de canard rôtie Pommes de terre sautées Tome de Douilloux Pâtisserie</p> 

MENUS DU 9 AU 15 AOUT 2021 (2) SOIR

LUNDI 9	<p>Potage de légumes Gratin de courgettes Rouy Compote pomme maison</p>
MARDI 10	<p>Potage de légumes Flan de Potimarron bio Saint-Nectaire AOP Brugnon</p> 
MERCREDI 11	<p>Potage de légumes Salade piémontaise vinaigrette Tome blanche Cocktail de fruits</p> 
JEUDI 12	<p>Potage Musard Carottes persillées Tome grise Semoule au caramel Maison</p>
VENDREDI 13	<p>Potage de légumes Jambon de dinde cornichons Camembert Prunes</p>
SAMEDI 14	<p>Potage de légumes Côtes de bette au gratin Emmental Crème dessert</p> 
DIMANCHE 15	<p>Potage de légumes Courgettes farcies Brie Purée de pomme</p>