

MENU Semaine 24 du 08/ 06 au 14 / 06 / 2026

<i>S e m 2 4</i>	<i>M E N U</i>	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 08/ 06	Velouté jardinier ou entrée Escalope de volaille Ratatouille Fruit	Velouté poireaux pommes de terre Chipolatas Haricots blancs Fromage blanc vanille
MARDI 09/ 06	Potage potiron ou Salade Pâtes à la carbonara Clafoutis	Potage de cressons Brandade de morue Salade verte Petit suisse aux fruits
MERCREDI 10/ 06	Potage maraicher ou entrée Surlawerla Purée de brocolis Tarte	Velouté de légumes Tarte paysanne Salade verte Liégeois
<u>Fête de l'été</u> JEUDI 11/ 06	Apéritif et ses toasts Grand barbecue Crudités diverses Glace à l'Italienne	Potage de pois Assiette anglaise Crudités Flan vanille
VENDREDI 12/ 06	Potage Dubarry ou entrée Poisson meunière Pâtes Crêpes au sucre	Velouté d'asperge Tarte à l'Oignon Courgettes Pêche au sirop
SAMEDI 13/ 06	Potage légumes verts ou entrée Collet fumé Poêlée Rustique Fruit	Soupe à l'oignon Raviolis gratinés Salade verte Compote
PAIN AU LAIT DIMANCHE 14/ 06	Velouté carottes – pommes de terre ou entrée Sauté de lapin Tagliatelles Pâtisserie	Crème de bolet Salade de pâtes au thon Fruit

Menu susceptible de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

FAIT MAISON - **CIRCUIT COURT**