



LUNDI 01 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage de saison *** Steak de veau haché aux échalotes P Cornettes au pesto rosso Haricots plats à l'ail *** Fruits de saison
MARDI 02 <u>PROVENANCE</u> P- P- FRANCE	Crème de légumes *** Ragoût de canard aux olives P Pommes rissolées Courgettes poêlées *** Crème maison à la pêche
MERCREDI 03 <u>PROVENANCE</u> P-SUISSE	Soupe du jour *** Sauté de porc au curry P Boulgour aux petits légumes Légumes du jour *** Clafoutis aux abricots
JEUDI 04 <u>PROVENANCE</u> P- SUISSE	Potage aux légumes *** Emincé de bœuf aux poivre vert P Pomme purée maison Petits pois *** Ile flottante
VENDREDI 05 <u>PROVENANCE</u> P-ITALIE	Potage du jour *** Filet de truite à la Grenobloise P Duo de riz Duo de raves à l'aneth *** Salade de melon
SAMEDI 06 <u>PROVENANCE</u>	Consommé au Porto Lasagne végétarienne Salade mixte *** Blanc manger et son coulis de fruits
DIMANCHE 07 <u>PROVENANCE</u> P-FRANCE	Crudités *** Rôti de dinde forestier P Pomme à l'ail Légumes de saison *** Paris Brest *

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Nous recourons à des fonds, bouillons, sauces à salade et mayonnaises industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

MENU 2 : Croûte aux champignons, salade