

## MENUS DU 25 au 29 JUIN 2018

Panière de Fruits de saison disponible tous les jours en libre service

	<i>ENTREES</i>	<i>VIANDES</i>	<i>LEGUMES</i>	<i>DESSERTS</i>
<i>LUNDI</i>	salade baltique melon charcuterie	Joue de porc confite aux olives  Escalopes de poulet sauce miel	Haricots plats persillés  Flan de légumes	Doonut's sucre  Iles flottantes
<i>MARDI</i>	Pastèque  Mâche-lardons-œufs pochés  Tomate-dés de concombres	Hachis Parmentier  Brandade de morue		Crème dessert vanille-chocolat  Salade de fruits frais  Yaourts au choix
<i>JEUDI</i>	Radis-beurre  Salade mêlée- aiguillettes de poulet- croustons  Endives-dés emmental-dés fourme d'Ambret	Hamburger  Confit de canard	Frites  Tomates provençales	Mille feuilles  Fraises-chantilly  Laitage
<i>VENDREDI</i>	Salade piémontaise  Maquereaux à la tomate  Bouchées-jambon- fromage	Pavé de saumon à la fondue de poireaux  Calamars à la romaine-citron	Fèves au chorizo  Riz pilaf	Flan caramel  Ananas frais  Fromage portion

Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits, stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a dans ces cas toute latitude de remplacer un produit par un autre, présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

La Gestionnaire,

Valérie POUYADE

Le Principal,

Jacques LEMERY