

Menus du 21 juin au 2 juillet 2021

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Parmentier de lentilles (plat complet) Brie Fruit de saison	Concombre vinaigrette Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Blé aux petits légumes Fruit de saison		Salade de coquillettes Filet de dinde au curry Courgettes persillées Fromage blanc aux fruits	Nugget's de poisson Epinards à la crème Chanteneige Liégeois à la vanille



repas
américain

Dicton du mois : En juin trop de pluie, le jardinier s'ennuie



Mettez de l'Aude dans vos recettes !

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	Jeudi 1er juillet	vendredi 2 juillet
Jambon braisé Petits pois Emmental Fruit de saison	Sauce à l'ail Filet de poisson et citron Ratatouille Edam		Coleslaw Hamburger Potatoes Brownie	Pastèque Poêlée de légumes sauce provençale Riz Fruit de saison

lundi 5 juillet	mardi 6 juillet	mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	vendredi 9 juillet
Taboulé (semoule) Moussaka (plat complet) Mousse au chocolat	Haut de cuisine de poulet Purée de pommes de terre Petit moulé Fruit de saison		Produits régionaux Produits BIO	VACANCES D'ÉTÉ

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.