

MENU "Les Godenettes"
Du lundi 5 au dimanche 11 juin 2023

| <u>Jour</u> | <u>Midi</u> | <u>Collation</u> | <u>Soir</u> |
|-----------------------------------|--|------------------------------------|--|
| Lundi 5 juin Saint Igor | Salade printanière Rouelle de porc Jardinière de légumes Plateau de fromages Pêche | Flan au chocolat | Velouté de navets Croissant savoyard maison Yaourt Velouté fruit |
| Mardi 6 juin Saint Norbert | Sardines à l'huile Tortis à la bolognaise et parmesan Plateau de fromages Crème brûlée | Beignet à l'abricot | Potage aux poireaux et patates douces Quenelles à l'armoricaine Semoule Pruneaux au sirop |
| Mercredi 7 juin Saint Gilbert | Champignons à la grecque Côte de porc Gratin dauphinois Salade Plateau de fromages Compote de pomme et biscuit | Riz au lait | Potage à la courgette Brioche maison Confiture Petit Suisse |
| Jeudi 8 juin Saint Médard | REPAS DE LA FÊTE DES MERES ET DES PERES | Gâteau au yaourt | Velouté de volaille Poivron farci Purée de légumes Nectarine et banane |
| Vendredi 9 juin Sainte Diane | Duo de céleri et carottes Poisson pané sauce ciboulette Riz à la tomate et ses légumes Plateau de fromages Fraises et Chantilly vanillée | Fromage blanc aux fruits rouges | Potage à la tomate Quiche Lorraine maison Salade de fruits |
| Samedi 10 juin Saint Landry | Tomate mozzarella Pâté de campagne Frites Salade Plateau de fromages Yaourt à la grecque | Assortiment de biscuits | Potage céleri et tomate Salade de pâtes au jambon Pudding aux raisins secs |
| Dimanche 11 juin Saint Barnabé | Toast au chèvre et salade Rôti de bœuf froid Pommes de terre en salade au basilic Haricots persillés Fromage : Maroilles Moka au café | Quatre quart | Velouté à la carotte Bouchée aux fruits de mer Chariot de fruits |