

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