

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 19 au dimanche 25 juin 2023

| <u>Jour</u> | <u>Midi</u> | <u>Collation</u> | <u>Soir</u> |
|---|--|------------------------------|--|
| Lundi 19 juin Saint Romuald | Rosette et cornichons Sauté d'agneau Flageolets et pommes de terre Plateau de fromages Fromage blanc au miel | Abricot et crème anglaise | Potage poireaux/pommes de terre Salade strasbourgeoise Chariot de fruits |
| Mardi 20 juin Saint Silvère | Salade du chef Escalope de veau Riz aux petits légumes Plateau de fromages Ski | Pain au lait | Velouté Dubarry Pizza au thon Pêche |
| Mercredi 21 juin Saint Rodolphe Eté | Fond d'artichaut Carbonade flamande Frites Salade composée Plateau de fromages Gaufre liégeoise et Chantilly | Entremet pralinée | Potage à l'ail Coquille de poisson à la mayonnaise Nectarine |
| Jeudi 22 juin Saint Alban | Hachis Parmentier Salade de mâches Plateau de fromages Pomme cuite | Fromage blanc | Velouté au persil Feuilleté au fromage Salade Ananas au sirop |
| Vendredi 23 juin Sainte Audrey | Carottes râpées aux raisins secs Filet de cabillaud Chou-fleur au gratin et pommes de terre Plateau de fromages Pastèque | Riz au lait | Potage à l'oignon et croûtons Brioche maison Petit Suisse |
| Samedi 24 juin Saint Jean-Baptiste | Concombres à la crème Jambon fumé Salade de pâtes composée Plateau de fromages Compote de poire | Yaourt à la grecque | Soupe Minestrone Filet de hareng Purée de légumes variés Cerises |
| Dimanche 25 juin Saint Prosper | Œufs durs mayonnaise Pintade aux pêches Gratin dauphinois Haricots verts persillés Chaurce Chou à la crème au spéculoos | Pot de glace | Velouté de légumes verts Salade piémontaise maison Yaourt |