










du Lundi 20 Juin au Dimanche 26 Juin

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin <i>Déjeuner</i>	Vendredi 24 Juin	Samedi 25 Juin	Dimanche 26 Juin
Filets de maquereaux à la moutarde ****	Tomate et cœurs de palmier vinaigrette ****	Oeuf dur à la russe ****	Carottes râpées en vinaigrette ****	Pain de légumes ****	Méli-mélo de charcuterie ****	Melon Charentais ****
Poulet Basquaise ****	Paupiette de veau sauce forestière ****	Saucisse de Toulouse  ****	Sauté de boeuf sauce marchand de vin  ****	Paëlla garnie au poisson ****	Sauté de dinde vallée d'Auge ****	Joue de porc au cidre ****
Torsades ****	Petits pois carottes ****	Purée de pomme de terre maison  ****	Haricots plats d'Espagne ****	 ****	Coquillettes ****	Pommes de terre campagnardes ****
Plateau de fromages ****	Plateau de fromages ****	Plateau de fromages ****	Plateau de fromages ****	Plateau de fromages ****	Plateau de fromages ****	Plateau de fromages ****
Corbeille de fruits de Printemps	Pudding 	Corbeille de fruits de Printemps	Clafoutis aux fruits rouges  <i>Diner</i>	Corbeille de fruits de Printemps	Mousse au citron 	Tarte poire Bourdaloue
Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Maraîcher ****	Potage Cultivateur ****
Bouchée au jambon et champignons ****	Tomate farcie et son coulis de tomates ****	Beignets de poisson au citron ****	Omelette nature ****	Quiche au Cantal 	Crêpe aux fruits de mer ****	Feuilleté au chèvre ****
Salade verte  ****	Semoule ****	Ratatouille ****	Pommes rissolées ****	Salade verte  ****	Tomates à la provençale ****	Salade verte  ****
Crème dessert saveur vanille	Compote de pommes à la cannelle 	Crème aux oeufs 	Semoule au lait vanillée 	Compote tous fruits	Liégeois café	Cocktail de fruits au sirop