

Menu de la semaine du 7 au 13 juillet 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 7 juillet 2025	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC PALETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU DES DE CELERI A LA PROVENCALE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
mardi 8 juillet 2025	SALADE DU BEARN POISSON PANE AUX 3 CEREALES CHOU-FLEURS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PATES FROMAGE FRUITS AU SIROP
mercredi 9 juillet 2025	PATE DE CAMPAGNE/CORNICHONS PAUPIETTE DE VEAU MARENGO RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES COURGETTES/CHEVRE/ŒUFS/CAROTTES/ TOMATES/CURRY FROMAGE LIEGEOIS CAFE
jeudi 10 juillet 2025	BETTERAVES CIBOULETTE STEAK HACHE SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE QUARTIER/ EPICES POTATOES FROMAGE CAKE VANILLE	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AUX FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
vendredi 11 juillet 2025	PASTIQUE FILET DE POISSON SAUCE CITRON CAROTTES AU JUS FROMAGE ENTREMETS VANILLE	POTAGE DE LEGUMES SALADE TORSADÉ VEGETALE FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO
samedi 12 juillet 2025	EMINCE DE CHOU ROUGE VINAIGRETTE BOUDIN NOIR POMME AU FOUR SUR LIT DE COMPOTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC BLE A LA TOMATE FROMAGE ONCTUEUX CARMEL
dimanche 13 juillet 2025	MOUSSON DE CANARD PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CURRY FARFALLES FROMAGE ROULE CHOCOLAT/FRAISE	POTAGE DE LEGUMES GALETTE DE SARAZIN JAMBON/EMMENTAL SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE POMMES/MENTHE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.