

	Déjeuner	Diner
lundi 21 juillet 2025	VELOUTE D'ASPERGES STEAK HACHE DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE RISOTTO PARMESAN/CHAMPIGNONS SALADE VERTE ENTREMETS VANILLE
mardi 22 juillet 2025	PASTIQUE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PATES FROMAGE GLACE	POTAGE JAMBON CAROTTES PERSILLEES COMPOTE P.BANANE
mercredi 23 juillet 2025	POTAGE CUISSE DE POULET PETITS POIS FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE TARTE THON/ASPERGES SALADE VERTE POMME CUITE
jeudi 24 juillet 2025	SALADE COMPOSEE : cœur de palmier, tomates, œuf, ciboulette SAUCISSE LENTILLES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE MELANGE BŒUF/COURGETTES SALADE VERTE FROMAGE BLANC SUCRE
vendredi 25 juillet 2025	POTAGE MOULES FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ŒUF DUR FOND D'ARTICHAUT A LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT
samedi 26 juillet 2025	MAQUEREAU A LA MOUTARDE SAUTE DE DINDE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CAKE LARDONS/OLIVES SALADE VERTE LIEGEOIS VANILLE CARAMEL
dimanche 27 juillet 2025	TOMATES MOZZARELLA ROTI DE BŒUF TAGLIATELLES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GALANTINE DE VOLAILLE POIREAUX VINAIGRETTE CREME DESSERT PRALINE

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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements