

Menu de la semaine du 28 juillet au 3 août 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 28 juillet 2025	RADIS/BEURRE SAUTE DE PORC AUX OLIVES POIREAUX SAUCE BECHAMEL FROMAGE RIZ AU LAIT A LA CANNELLE	POTAGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE/GESIERS/ŒUF/TOMATES/HARICOTS VERTS FROMAGE BULGY PULPE DE FRUITS
mardi 29 juillet 2025	SAUCISSON A L'AIL JAMBON A GRILLER SAUCE TOMATE BLE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES PILON DE POULET ET CAROTTES RAPEES AUX RAISIN FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
mercredi 30 juillet 2025	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE TOMATE POMMES NOISETTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC EPINARDS A LA CREME FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
jeudi 31 juillet 2025	MELON ROTI DE DINDE PROVENCALE TORSADES FROMAGE CLAFOUTIS AUX CERISES	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POULET/CHOUX/CAROTTES/POMMES/OIGNON FROMAGE ONCTUEUX VANILLE
vendredi 1 août 2025	MORTADELLE/CORNICHONS PAUPIETTE DE VEAU MARENGO CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES FUSILLI/THON/GRANA PADANO/TOMATES/OLIVES NOIRES/POIVRONS BASILIC FROMAGE ENTREMETS CHOCOLAT
samedi 2 août 2025	CONCOMBRE A LA CREME PAVE DE DINDE ORIENTAL BROCOLIS PERSILLES FROMAGE CREME DESSERT VANILLE	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC TORSADES FROMAGE FRUIT DE SAISON
dimanche 3 août 2025	TABOULE FILET MIGNON DE PORC SAUCE ECHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLES FROMAGE CAKE AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES TOMATE FARCIE RIZ FROMAGE COMPOTE POMMES BIO

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.