

## Menu de la semaine du 14 au 20 juillet 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 14 juillet 2025 	BROCOLIS VINAIGRETTE BLANC DE POULET TANDOORI RATATOUILLE FROMAGE RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES RISETTI/CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON
mardi 15 juillet 2025	MELON ESCALOPE DE DINDE EPINARD A LA CREME FROMAGE NOVLY CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC FUSILLI FROMAGE COMPOTE
mercredi 16 juillet 2025	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTES PETITS POIS AU JUS FROMAGE MOUSSE AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE, JAMBON, EMMENTAL, TOMATES, RADIS, MOUTARDE FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 17 juillet 2025 	SALADE CREOLE ROUGAIL SAUCISSE RIZ BASMATI FROMAGE GATEAU CHEMIN DE FER	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POULET, CHOUX, CAROTTES, POMMES, OIGNONS ROUGES, CRANBERRIES FROMAGE OEUFS AU LAIT
vendredi 18 juillet 2025	CONCOMBRE A LA CREME PAVE DE COLIN BORDELAISE PUREE DE CELERI FROMAGE ENTREMETS PISTACHE	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC FUSILLI FROMAGE COMPOTE DE POMMES VERVEINE
samedi 19 juillet 2025	CELERI REMOULADE PAVE DE DINDE PROVENCALE COURGETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES LIEU, SEMOULE, CONCOMBRES, POIVRONS, MAIS, MENTHE FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
dimanche 20 juillet 2025	FEUILLETE AU FROMAGE BIRYANI DE PORC LENTILLES FROMAGE DELICE CHOCOLAT/FRUITS ROUGES	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE POMMES

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.