

Menu de la semaine du 4 au 10 août 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 4 août 2025	PAMPLEMOUSSE CUISSE DE PINTADE AU JUS D'AIL LENTILLES A LA DIJONNAISE FROMAGE ENTREMETS	POTAGE DE LEGUMES ORGE/SARRAZIN, MILLET, FETA, MAIS, TOMATES, POIVRONS, EPICE TEX MEX FROMAGE FRUIT DE SAISON
mardi 5 août 2025	SALADE DE PATES TRANCHE DE FOIE SAUCE BERCY COTES DE BLETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR, LENTILLES, CAROTTES, ECHALOTES, VINAIGRETTE FROMAGE LIEGEOIS CAFE
mercredi 6 août 2025	SALAMI/CORNICHON ESCALOPE DE VOLAILLE TORSADES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES COURGETTES/CHEVRE/ŒUF/CAROTTES/TOMATES /CURRY FROMAGE FRUITS AU SIROP
jeudi 7 août 2025	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE TOMATE PUREE MAISON FROMAGE TIRAMISU VANILLE MAISON	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AUX POIREAUX MAISON SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISE
vendredi 8 août 2025	PASTEQUE PAVE DE COLIN MARAICHER RATATOUILLE FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE TORSADE VEGETALE FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 9 août 2025	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC ROGNONS AUX OIGNONS POMMES VAPEUR FROMAGE ONCTUEUX CAMEL	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE PORC/BETTERAVES/CUMIN FROMAGE COMPOTE
dimanche 10 août 2025	CONCOMBRE CIBOULETTE SAUTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE RIZ PILAF FROMAGE DELICE PECHE	POTAGE DE LEGUMES BLE,POULET,GRANA PADANO, MAIS,TOMATES FROMAGE FRUIT DE SAISON

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.