

	Déjeuner	Diner
lundi 6 juillet 2026	SAUCISSON A L'AIL SAUTE DE BŒUF JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PÂTES/SAUMON/CRÈME SALADE VERTE FROMAGE GLACE
mardi 7 juillet 2026	CONCOMBRE A LA CRÈME  BOUDIN NOIR PURÉE FROMAGE PANNA COTTA COULIS DE CARAMEL	VELOUTE DE TOMATES ŒUF BROUILLE A LA PORTUGAISE SALADE VERTE FROMAGE  COMPOTE DE PECHES
mercredi 8 juillet 2026	CAROTTES RAPEES SAUTE DE DINDE FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE CRÈME DESSERT PISTACHE
jeudi 9 juillet 2026	POMMES AU CURRY PALERON DE BŒUF CAROTTES VICHY FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE PIEMONTAISE  FROMAGE YAOURT SUCRE
vendredi 10 juillet 2026	TOMATES/FETA PAELLA  FROMAGE MIRABELLES AU SIROP	POTAGE GALANTINE POIREAUX VINAIGRETTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
samedi 11 juillet 2026	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE  RAVIOLIS  SALADE VERTE FROMAGE CRÈME VANILLE
dimanche 12 juillet 2026	MELON ROTI DE VEAU POELEE SALARDAISE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GRATIN DE CHOU-FLEUR SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS CAFE

Les 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