


Menu de la semaine du 15 au 21 juillet 2024

	Déjeuner	Diner
lundi 15 juillet 2024	RILLETES MIGNONIN DE VEAU CHOU ROMANESCO FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE RISOTTO PARMESAN/CHAMPIGNONS/ POULET ENTREMETS VANILLE
mardi 16 juillet 2024	CONCOMBRE VINAIGRETTE CUISSE DE POULET PETITS POIS FROMAGE COMPOTE P.CASSIS	POTAGE CRESSON JAMBON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RIZ AU LAIT
mercredi 17 juillet 2024	MELON LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE GLACE	POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER SALADE VERTE POMME CUITE
jeudi 18 juillet 2024	SALADE COMPOSEE : tomates, œuf, maïs ciboulette SAUCISSE LENTILLES FROMAGE FLAN PATISSIER	POTAGE MELANGE BŒUF/COURGETTES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES
vendredi 19 juillet 2024	BETTERAVES VINAIGRETTE MOULES FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ŒUF POCHE CAROTTES EN RONDELLES MOUSSE CHOCOLAT BISCUIT
samedi 20 juillet 2024	MAQUEREAU A LA MOUTARDE SAUTE DE DINDE RATATOUILLE FROMAGE ABRICOTS AU SIROP	POTAGE TARTE TOMATES/CHEVRE SALADE VERTE PETITS SUISSES AROMATISES
dimanche 21 juillet 2024	ASPERGE A LA CREME ROTI DE BŒUF POMMES NOISETTE FROMAGE PARIS BREST	POTAGE GALANTINE DE VOLAILLE POIREAUX VINAIGRETTE CREME DESSERT PISTACHE

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