

Menu de la semaine du 22 au 28 juillet 2024

	Déjeuner	Diner
lundi 22 juillet 2024	CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC HARICOTS VERTS FROMAGE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POTAGE GRATIN DAUPHINOIS COMPOTE P.BANANE
mardi 23 juillet 2024	CHOU BLANC AUX DES DE FROMAGE BOUDIN NOIR POMMES CUITES FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE COURGETTE/KIRI MELANGE DE FARCE ET DE TOMATES ET RIZ MANDARINES AU SIROP
mercredi 24 juillet 2024	POTAGE EMINCE DE DINDE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE COQUILLE DE POISSON MACEDOINE ENTREMETS VANILLE
jeudi 25 juillet 2024	PASTÈQUE SAUTE DE BŒUF FLAGEOLETS FROMAGE TARTELETTES AUX FRUITS	POTAGE ŒUF DUR EPINARDS A LA CREME LIEGEOIS CHOCOLAT BISCUIT
vendredi 26 juillet 2024	TOMATES VINAIGRETTE POISSON BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE PIEMONTAISE COCKTAIL DE FRUITS
samedi 27 juillet 2024	SALADE NICOISE ESCALOPE VIENNOISE SALSIFIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE RAVIOLIS CREME DESSERT PRALINE
dimanche 28 juillet 2024	MELON LAPIN A LA MOUTARDE ROSTI DE POMMES DE TERRE FROMAGE ECLAIR AU CAFE	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE YAOURT AROMATISE

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