

Menu de la semaine du 8 au 14 juillet 2024

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 8 juillet 2024</p>	<p>PAMPLEMOUSSE BOUDIN BLANC PUREE FROMAGE GLACE</p>	<p>POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE POIRES</p>
<p>mardi 9 juillet 2024</p> 	<p>MACEDOINE A LA PARISIENNE SUPREME DE POULET POMMES PARISIENNE BRIE DE MEAUX OPERA</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON FLAN DE COURGETTES FROMAGE RIZ AU LAIT</p>
<p>mercredi 10 juillet 2024</p>	<p>MAIS/THON/TOMATES SAUTE DE PORC HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE SALADE DE PATES, OLIVES, MOZZARELLA, SURIMI FROMAGE CREME DESSERT</p>
<p>jeudi 11 juillet 2024</p>	<p>PASTEQUE TRIPES POMMES VAPEUR FROMAGE PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE MELANGE FARCE ET TOMATES BLE FROMAGE PETITS SUISSES SUCRES</p>
<p>vendredi 12 juillet 2024</p>	<p>RADIS POISSON PUREE DE CELERIS FROMAGE GLACE</p>	<p>POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE</p>
<p>samedi 13 juillet 2024</p>	<p>CHAMPIGNONS A LA CREME PALERON DE BŒUF CAROTTES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>POTAGE HARENG POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
<p>dimanche 14 juillet 2024</p>	<p>AVOCAT MAYONNAISE SAUTE DE CANARD ROSTI AUX OIGNONS FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE ŒUF POCHE BETTERAVES VINAIGRETTE FROMAGE FLAMBY</p>

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

