

Menu de la semaine du 22 au 28 juillet 2024



	Déjeuner	Diner
lundi 22 juillet 2024	TOMATES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC HARICOTS VERTS FROMAGE GLACE	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE
mardi 23 juillet 2024	CHOU BLANC AUX DES DE FROMAGES BOUDIN NOIR POMMES CUITES FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE TOURIN MELANGE DE FARCE ET TOMATES RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 24 juillet 2024	SALAMI EMINCE DE DINDE POEELE DE CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE QUENELLE DE BROCHET SALADE VERTE FROMAGE GLACE
jeudi 25 juillet 2024	PASTEQUE SAUTE DE BOEUF FLAGEOLETS FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE ŒUF DUR SAUCE MORNAVY SALADE VERTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
vendredi 26 juillet 2024	CELERI REMOULADE FILET DE POISSON TIAN (tomates, courgettes, oignons) FROMAGE GLACE	POTAGE PIEMONTAISE FROMAGE FRUITS AU SIROP
samedi 27 juillet 2024	SALADE NICOISE (RIZ) ESCALOPE VIENNOISE SALSIFIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CANNELONNIS SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT
dimanche 28 juillet 2024	MELON LAPIN A LA MOUTARDE ROSTI DE POMMES DE TERRE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE 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