
	Déjeuner	Diner
<p>lundi 12 août 2024</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE COMPOTE POMMES/ANANAS</p>	<p>POTAGE ŒUF POCHE ARTICHAUT VINAIGRETTE ENTREMETS CITRON</p>
<p>mardi 13 août 2024</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL CUISSÉ DE POULET COURGETTES A L'AIL FROMAGE GLACE</p>	<p>POTAGE JAMBON BLANC PATES SAUCE TOMATE POMME CUITE</p>
<p>mercredi 14 août 2024</p>	<p>POTAGE ANDOUILLETTE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POISSON MACEDOINE RIZ AU LAIT</p>
<p>jeudi 15 août 2024</p> 	<p>MELON/PASTEQUE/CHIFFONADE DE JAMBON TAJINE DE POULET SEMOULE LIVAROT PECHE MELBA</p>	<p>POTAGE COURGETTE FARCIE SALADE VERTE COMPOTE P. FRAISE BISCUIT</p>
<p>vendredi 16 août 2024</p>	<p>POTAGE CRECY (carottes) POISSON BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE RISOTTO AUX PETITS LEGUMES MOUSSE COCO</p>
<p>samedi 17 août 2024</p>	<p>SARDINE A L'HUILE ROTI DE PORC PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE CAKE CAROTTE/BOURSIN SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISE</p>
<p>dimanche 18 août 2024</p>	<p>SALADE GRECQUE PINTADE POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE TARTE PROVENCALE SALADE VERTE CREME PISTACHE</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