

# MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 07/07/25	Melon Cuisse de pintade aux raisins * Pommes dauphines  Mini-babybel Crème dessert caramel	Potage de légumes Courgettes farcies (Riz) Cotentin ail et fines herbes Kiwi
<b>MARDI</b> 08/07/25	Maquereaux au vin blanc* Blanquette de veau * Pdet et carottes persillées  Plateau de fromages * Mosaïque de fruits	Potage de carottes Cornet de jambon Macédoine  Fromage blanc sucré
<b>MERCREDI</b> 09/07/25	Oeufs durs vinaigrette Bœuf en daube * Tajine de légumes aux abricots  Cotentin nature Tarte grillée aux cerises	Potage de légumes Filet de poisson au curry brunoise de légumes du soleil  Petits-suisseaux fruits
<b>JEUDI</b> 10/07/25	Tomate vinaigrette Saucisse gorronnaise grillée Chou vert crémé à l'ancienne  Camembert Banane	Potage de carottes Salade diablo <i>(Pâtes, tomates, poivrons, jambon, œuf dur, vinaigrette)</i> Vache qui rit bio Flan vanille Caramel
<b> VENDREDI</b> 11/07/25	Betteraves mimosas Poisson pré-frit meunière (sauce tomate) Ratatouille  Bûchette soignon Compotes de poires	Potage de légumes Museau de porc sauce vinaigrette Salade de Pomme de terre  Gélifié chocolat
<b>SAMEDI</b> 12/07/25	Sardines à l'huile Sauté de volaille forestier * Petits pois aux lardons  Chanteneige Crème dessert praliné	Potage de carottes Pâté de canard Salade du sud ouest (Lentilles, H.Blancs, Maïs....) Tomme blanche * Compote pomme/vanille
<b>DIMANCHE</b> 13/07/25	Melon Rôti de porc charcutier * Poêlée Espagne (H.Plats, courgettes,poivrons, oignons) Camembert* Salambo	Potage de légumes Tortillas aux pommes de terre et oignons Salade Yaourt aromatisé

Sous réserve de modification du menu