

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14/07/25 "Fete nationale"	Asperges sauce fromage blanc/Ciboulette Cuisse de canette sce vigneronne Pommes de terre au beurre d'ail Livarot Tarte au citron meringuée	Potage de légumes Tarte fromagère Salade verte Kiri Petits dés de pêches au sirop
MARDI 15/07/25	Rillettes/Cornichons Sauté de lapin aux pruneaux Poelée camarguaise (Riz, poivrons, courgettes, coulis de tomate) Plateau de fromages Compote de Pomme/Framboise	Potage de carottes Poisson froid Macédoine mayonnaise Semoule au lait **
MERCREDI 16/07/25	Carottes Marocaines Couscous Poulet/Keftas * Légumes couscous/Semoule Cantal Nectarine	Potage de carottes Gratiné de légumes aux œufs (Poêlée gala, légumes secs, omelettes.....) Vache qui rit bio Liégeois au café
JEUDI 17/07/25	Salade de lentilles alsacienne Steack haché frais sauce porto Haricots verts Camembert Tarte Pomme/Rhubarbe	Potage de légumes Salade Espagnol (Pdt, tomates, thon, P.Pois, H.Verts, œufs oignons rouges, Moules, vinaigrette) Mousse au citron
VENDREDI 18/07/25	Œuf dur sauce ravigote Filet de colin à la crème Poelée de quinoa Saint nectaire Compote de poires	Potage de carottes Assiette de charcuterie (pâté, andouille, saucisson) Salade Yaourt aromatisé
SAMEDI 19/07/25	Pamplemousse et mandarine au sirop Sauté de bœuf provençal * Printanière de légumes Tomme des pyrennees Crème dessert praliné	Potage de légumes Poulet froid * salade de pommes de terre Mini-Babybel Banane
DIMANCHE 20/07/25	Délice la mer sauce cocktail Rôti de veau Poelée forestière Camembert Framboisier	Potage de carottes Tarte aux oignons Salade Carré frais Compote pomme/mangue/passion

Sous réserve de modification du menu