

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20/07/26	Duo de carottes et céleri fruitées Côte de porc sauce charcutière * Frites St paulin Yaourt aromatisé	Potage de légumes Flan aux poireaux, pdt, jambon Salade Kiri Purée de pêches (HVE)
MARDI 21/07/26	Salade franc-comtoise (C.Blancs, lardons, comté) Pintade aux raisins * Semoule au beurre Plateau de fromages* Mosaïque de fruits	Potage Exotique macédoine de la mer (macédoine, tomates, crevettes, surimi, œufs) Saint nectaire Crème renversée au caramel
MERCREDI 22/07/26	Melon Rôti de porc aux herbes * Pâtes papillons Mini babybel Yaourt aux fruits bio	Potage de légumes Salade Nicoise (Pdt, h.verts, œuf dur, tomates, thon) Cotentin nature Petits dés de poires au sirop
JEUDI 23/07/26	œuf dur vinaigrette Paupiette de dinde sce moutarde Poelee de légumes oubliés Camembert* Nectarine	Potage de carottes Jambon bruni <i>Haricots verts vinaigrette (CE2)</i> Gâteau de riz sur lit de caramel
VENDREDI 24/07/26	Pâté de campagne cornichon Filet de poisson sce crevettes (MSC) Mélange de légumineuses Bûchette de chèvre Purée de P/Fraise	Potage de légumes Salade strasbourgeoise (PDT, cervelas, tomates, cornichons, may) Emmental* fromage blanc aux fruits
SAMEDI 25/07/26	Betteraves à la crème Colombo de porc Haricots blancs/Pommescubes Vache qui rit bio Banane	Potage de carottes Tarte à la provençale Salade verte Yaourt aux fruits
DIMANCHE 26/07/26	Terrine de poisson mayonnaise Carbonade de bœuf* à la bière Pommes de terre vapeur jeunes carottes Camembert Coulant gourmand chocolat/crème anglaise	Potage de légumes Terrine de lapin cornichon Salade Œufs au lait Gâteaux secs*

Sous réserve de modification du menu