

# MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 28/07/25	Maquereaux au vin blanc Cuisse de Poulet rôtie * Coquillettes  Saint Nectaire* Compote de Pomme/Vanille	Potage de légumes Cornet de jambon macédoine mayonnaise  Yaourt nature sucré
<b>MARDI</b> 29/07/25	<small>Carottes Râpées jurassienne(Carottes, emmental des, champignons)</small> Steack haché frais sce barbecue Pomme de terre boulangères  Plateau de fromages Kiwi	Potage de carottes Œufs durs Betteraves et chou-fleur persillés  Chanteneige Semoule au lait **
<b>MERCREDI</b> 30/07/25	Tomate vinaigrette Axa de veau * Haricots verts persillés  Camembert * Mosaïque de fruits	Potage de carottes Filets de harengs* sur p de terre  Crème renversée au caramel
<b>JEUDI</b> 31/07/25	Poireau vinaigrette Rôti de porc charcutier * Poêlée de légumes mini-pennes  Mini babybel Pêche	Potage de légumes Salade Flamande ( PDT, betteraves, pommes cubes, lardons, vinaigrette) Mousse au chocolat au lait
<b> VENDREDI</b> 01/08/25	Melon Choucroute de la mer (Choux, pdt, moules, crevettes, saumon, poisson blanc) Gouda Petits suisses aux fruits	Potage de carottes Chipolatas au vin blanc * Haricots beurre persillés St Paulin Mosaïque de fruits
<b>SAMEDI</b> 02/08/25	Asperges vinaigrette Rôti de veau *aux pruneaux Poêlée de légumes, quinoa et épices douces  Camembert Compote Tri-fruits	Potage de légumes Galantine de volaille Salade  Riz au lait *
<b>DIMANCHE</b> 03/08/25	Salade de pâtes/champignons/thon/Mayo Cuisse de canette à l'orange * Flageolets Cœur de laitue Cantal Carré abricot	Potage de carottes Jambon braisé Poêlée campagnarde  Crème dessert vanille

Sous réserve de modification du menu