

# MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 30/06/25	Sardine à l'huile Poulet Basquaise * Légumes pour piperade/Riz  Emmental Mosaïque de fruits	Potage de légumes Rouleau de la mer sur lit de macédoine  Petits suisses aux fruits
<b>MARDI</b> 01/07/25	Carottes cuites vinaigrette Galette saucisse Salade verte  Plateau de fromages Kiwi	Potage de carottes Œufs durs Tomate vinaigrette  Semoule au lait
<b>MERCREDI</b> 02/07/25	Concombre à la crème océane Langue de bœuf sce porto Pâtes tricolores  Edam Flan aux abricots au lait bio maison	Potage de légumes Jambon blanc * Chou-Fleurs vinaigrette Chanteneige yaourt aromatisé
<b>JEUDI</b> 03/07/25	Salade Croq'légumes Rôti de porc charcutier Haricots verts tomatée Tomme des pyrennees Fromage blanc aux fruits	Potage de légumes Salade Piémontaise  Vache qui rit bio Peches au sirop
<b>VENDREDI</b> 04/07/25	Mousse de foie Filet de poisson sauce crustacés Riz piémontais  Carré frais Banane	Potage de carottes Gratin de Courgettes à la béchamel aux dés de jambon  Crème dessert vanille
<b>SAMEDI</b> 05/07/25	Betteraves vinaigrette Crépinette de porc à l'ananas Petits pois  Camembert Flan vanille caramel	Potage de légumes Tarte volaille légumes Salade verte Gouda Purée de P/Pruneaux
<b>DIMANCHE</b> 06/07/25	Terrine de poisson sce cocktail* Sauté de blanc de poulet aux poivrons Potatoes et légumes poêlés Salade verte Saint Nectaire* Carré framboise	Potage de carottes Pâté de campagne cornichons Haricots beurre sv Kiri Liégeois Pomme Fraise cassis

Sous réserve de modification du menu