MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11/08/25	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
MARDI 12/08/25	Carottes cuites vinaigrette Galette saucisse Salade verte Plateau de fromages Kiwi	Potage de carottes Œufs durs Tomate vinaigrette Semoule au lait *
MERCREDI 13/08/25	Concombre à la crème océane Steack haché frais sce porto Coquillettes au beurre Edam Flan patissier	Potage de légumes Jambon blanc * Chou-Fleurs vinaigrette Chanteneige yaourt aromatisé
JEUDI 14/08/25	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 Pêches au sirop
VENDREDI 15/08/25 "Assomption"	Terrine tomate mozarella basilic fge blanc aux herbes Pavé de saumon rôti sce vigneronne Pdet gratinée au fromage savoyard Tarte normande Pomme cassis	Potage de carottes Lasagnes aux légumes Salade verte Carré frais Œufs au lait **
SAMEDI 16/08/25	Betteraves vinaigrette Crépinette de porc à l'ananas Petits pois Camembert Flan vanille caramel	Potage de légumes Pâté de campagne cornichons Haricots beurre sv Gouda Purée de P/Pruneaux
DIMANCHE 17/08/25	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 Tarte à la provençale Salade verte Kiri Liégeois Pomme Fraise cassis

Sous réserve de modification du menu