



# MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> <b>28/07/25</b>	Potage de carottes Maquereau au vin blanc Carbonade de bœuf à la bière Pommes de terre vapeur Jeunes carottes persillées Saint Nectaire Compote de P/Vanille	Potage de carottes  Terrine de lapin cornichons Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange)  Yaourt nature sucré
<b>MARDI</b> <b>29/07/25</b>	Potage de légumes Carottes râpées à la jurassienne Cuisse de poulet rôti Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...)  Plateau de fromages Kiwi	Potage de légumes  Cornet de jambon macédoine mayonnaise  Chanteneige Semoule au lait **
<b>MERCREDI</b> <b>30/07/25</b>	Potage de carottes Tomate vinaigrette Escalope de dinde Pomme de terre boulangères  Camembert Mosaïque de fruits	Potage de carottes  Œuf dur vinaigrette Betteraves et C.Fleurs vinaigrette  Crème renversée au caramel
<b>JEUDI</b> <b>31/07/25</b>	Potage de carottes Poireau vinaigrette Axa de veau Haricots verts persillés  Babybel Nectarine, pêche, brugnion	Potage de carottes  Filets de harengs sur pommes de terre vinaigrette  Mousse au chocolat au lait
<b>VENDREDI</b> <b>01/08/25</b>	Potage de légumes Melon Filet de hoki/colin au four Purée de petits pois  Gouda Petits-Suisses aromatisés	Potage de légumes  Salade flamande (P de t, tomates, h.verts, œuf, lardons, vinaigrette) Saint Paulin Mosaïque de fruits
<b>SAMEDI</b> <b>02/08/25</b>	Potage de carottes Asperges vinaigrette Rôti de porc charcutier <small>Poêlée de légumes mini pennes (pâtes, p.pois, courgettes, carottes, poivrons, tomates, oignons)</small>  Camembert Compote tri-Fruits	Potage de carottes  Chipolatas au vin blanc Haricots beurre persillés  Riz au lait *
<b>DIMANCHE</b> <b>03/08/25</b>	Potage de légumes Salade de Pâtes/champignons/thon/mayo Rôti de veau aux pruneaux Quinoa et légumes cuisinés Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Cantal Carré abricot	Potage de légumes  Galantine de volaille Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange)  Crème dessert vanille

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

*Vous souhaitez*

*un bon appétit*

\* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage