

MENU



12 AU 18 JUILLET 2021

	Déjeuner	Diner
Lundi 12 juillet	<p>Haricots verts échalotes vinaigrette Saucisse de montbéliard Purée de pois cassés Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes Salade de foie de volaille Fromage Compote de fruits</p>
Mardi 13 juillet	<p>Taboulé Bœuf provençal Gratin de courgettes Brie Petit pot de glace</p>	<p>Potage de légumes Salade de pomme de terre hareng Laitage Fruit de saison</p>
Mercredi 14 juillet Fête nationale	<p>Foie gras et ses toasts Cuisse de canard confite Pommes sarladaises Camembert Tarte aux fraises</p>	<p>Bouillon vermicelle Œuf meurette Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi 15 juillet	<p>Champignons a la grecque Sauté de poulet herbes de provence Riz Fromage de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes Salade tomate des emmental, surmi Entremet citron</p>
Vendredi 16 juillet	<p>Melon Moules Frites Brie Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes Gratin de blette lardons Fromage blanc aux fruits</p>
Samedi 17 juillet	<p>Concombre vinaigrette Cordon bleu Purée de carottes Camembert Liégeois vanille</p>	<p>Potage de légumes Raviolis gratines Salade verte Poire au sirop</p>
Dimanche 18 juillet	<p>Mortadelle Roti de veau sauce agrume moutarde Petit pois Fromage de chèvre Tiramisu</p>	<p>Potage de légumes Jambon persillé Salade verte Laitage Fruit de saison</p>

