

MENU



19 AU 25 JUILLET 2021

	Déjeuner	Diner
Lundi 19 juillet	Céleri rémoulade Jambon au porto Pâtes Camembert Fruit de saison	Velouté de légumes Flan de légume et lamelle de pomme de terre sauce crème Fromage Entremet praliné
Mardi 20 juillet	Sardine beurre Steak haché de veau Ratatouille Brie Pomme au four	Potage de légumes Croissant au jambon Salade verte Fruit de saison
Mercredi 21 juillet	Carottes râpés Rôti de porc aux olives Perles Emmental Fruit de saison	Potage de légumes Museau vinaigrette Laitage Ananas au sirop
Jeudi 22 juillet	Tomate vinaigrette Pilon de poulet au jus Haricots beurre Fromage de chèvre Tartelette aux fruits	Bouillon vermicelle Omelette au gruyère Salade verte Fruit de saison
Vendredi 23 juillet	Rosette Gratin de poisson Epinards Brie Petit pot de glace	Velouté de bolet Riz cantonnais Fromage Fruit de saison
Samedi 24 juillet	Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Pommes sautées Emmental Fruit de saison	Potage de légumes Boudin blanc Salade de mâche Fromage blanc aux fruits
Dimanche 25 juillet	Melon Lapin au cidre Printanière de légume Camembert Paris Brest	Potage de légumes Macédoine au thon mayonnaise Fromage Fruits de saison

