

Le menu de la semaine

MENU DU 14 AU 20 JUILLET 2025

| | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
|----------|----------------|---|--|---|--|---|-------------------------------------|---|
| Déjeuner | Entrée | Carottes rapées | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Melon au Porto |
| | Plat | Poitrine de veau farcie Pomme duchesse Haricots verts persillés | Sauté de dinde au curry Riz créole | Giglette de lapin à la moutarde Frites | Spaghetti bolognaise Salade verte | Colin meunière Fondue d'épinards | Couscous | Roti de porc aux olives Flageolets à la montbéliarde |
| | Dessert | Cantal Tarte flan patissier | Boursin ail et fines herbes Pêche | Camembert Abricot | Mini pavé d'affinois Prunes | Chèvre Nectarine | Comté Pastèque | Tomme grise Tarte aux pommes |
| Dîner | Entrée | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |
| | Plat | Salade de thon et de pois chiches à la provençale | Pavé du fromager Salsifis en persillade | Tomate farcie Blettes à la crème | Pilon de poulet Brocolis mozzarella | Rognons de boeuf à la normande Polenta | Oeufs durs et ratatouille basquaise | Emincé de poulet et salade de pâtes à la catalane |
| | Dessert | Crème vanille | Yaourt au fruit | Riz au lait | Glace | Crème caramel | Fromage blanc vanille | Petit Suisse |

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille FR, Veau FR, Rognons FR, Lapin Fr

Poisson MSC

Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide