

Le menu de la semaine

MENU DU 21 AU 27 JUILLET 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Mousse de canard	Potage	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette
	Plat	Noix de joue de porc à la tomate Pates papillons	Farçou sauce ravigote Poêlée campagnarde	Haut de cuisse de poulet à l'estragon Frites	Escalope de dinde à l'ancienne Macaroni au gratin	Fricassée d'encornets Riz pilaf	Andouillettes Lentilles	Pintade des sous bois Pommes sautées et champignons persillés
	Dessert	Bleu Pêche	Saint_Agur Abricots	Tomme noire Prunes	Saint Nectaire Paris Brest	Emmental Coupe d'ananas	Tomme blanche Nectarine	Brie Chou à la crème
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche au fromage Courgettes provençales	Moules à l'abertawe Semoule	Fricassée de foie de vopaille Petits pois bonne femme	Museau de boeuf en salade Tomates et coeurs de palmiers	Jambon grillé sauce échalote Purée de pois cassés	Paupiette de veau sauce chasseur Pomme vapeur	Colin mayonnaise Chou fleur en salade
	Dessert	Fromage blanc au fruit	Glace	Crème au café	Semoule au lait	Fromage blanc vanille	Flanby	Yaourt vanille bio

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Veau UE, Boeuf FR,
Poisson MSC
Allergènes Sans gluten, Sans arachide