

Le menu de la semaine

MENUS DU 7 AU 13 JUILLET 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Champignons à la grecque	Potage	Potage	Potage	Salade de tomates mozzarella
	Plat	Moussaka maison Salade verte	Sauté de veau safrané Semoule forestière	Poulet à l'oignon Frites	Sauté de porc à la tomate Farfalles	Merlu sauté aux moules Chou-fleur au gratin	Chile con carne Riz	Parmentier de canard Salade verte
	Dessert	Saint Nectaire Nectarine	Emmental Abricots	Saint Albray Pêche	Saint-Paulin Gâteau basque	Tomme blanche Prunes	Roquefort Salade de fruit	Livarot Mille feuilles
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Langue de boeuf charcutière Gnocchi	Omelette provençale Courgettes au gratin	Sardine à l'huile Haricots beurre vinaigrette	Fricassée de foie de volaille Fonds d'artichauts gratinés	Tartiflette maison Poelée tex mex	Farci maison Garniture de cèleri	Pizza Endives au noix et au roquefort
	Dessert	Mousse au citron	Crème praliné	Yaourt nature	Liégeois au café	Glace	Fromage blanc au fruit	Semoule au lait au caramel

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, LANGUE UE, VEAU FR, Boeuf egrene fr
POISSON MSC
ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE