

Le menu de la semaine

MENUS DU 29 JUILLET AU 4
AOUT

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Champignons à la grecque	Potage	Potage	Potage	Mousse de canard
	Plat	Sauté de dinde Semoule forestière	Hachis parmentier Salade verte	Macaroni carbonara	Haut de cuisse de poulet Frites	Colin sauce aux moules Riz basmati à l'indienne bio	Saucisse de Toulouse Haricots blancs	Sauté de veau Marengo Pommes vapeurs
	Dessert	Brie Fruit	Tomme grise Fruit	Saint Nectaire Fruit	Maroilles Pâtisserie	Pavé d'affinois Fruit	Mimolette Fruit	Tartare ail et fines herbes Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Tarte à la Reine Poireaux au gratin	Saucisson brioché Jeunes carottes persillées	Sardine à l'huile Pois chiches en salade	Chou farci Fonds d'artichauts à la crème	Paupiette de lapin chasseur Haricots plats	Ravioli au saumon Salade verte	Feuilleté jambon fromage Courgettes provençales
	Dessert	Fromage blanc vanille	Petit Suisse	Semoule au lait	Yaourt nature sucré	Glace	Fromage blanc fruité	Yaourt aux fruits

Origine des viandes: Dinde FR, Poulet FR, Porc FR, Boeuf(hachis) FR, Veau ALL, Lapin UE
Poisson MSC Sardines Atl Ouest
Allergenes Sans gluten