

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 11 juillet	Concombre vinaigrette Rôti de veau Flageolet Julienne de légumes persillés au beurre Fromage Melon	Potage à l'Italienne Quiche Yaourt nature Crème dessert praliné
Mardi 12 juillet	Macédoine de légumes mayonnaise Navarin printanier Pomme de terre vapeur Courgette provençale à l'huile d'olive Fromage Abricot	Potage de légumes Saumon sauce poireaux Riz créole Yaourt aromatisé Liégeois au chocolat
Mercredi 13 juillet	Salade de chou-fleur vinaigrette Merguez Semoule Légumes couscous, pois chiche Fromage Tarte aux pommes Normande	Potage de légumes Pâtes Carbonara Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop en coupelle
Jeudi 14 juillet	Surimi mayonnaise Sauté de veau romarin Boulgour Trio de brocolis sauté Fromage Banane	Potage à l'Orientale Tomate farcie Riz safrané Fromage blanc Compote pomme-poire
Vendredi 15 juillet	Betterave vinaigrette Poisson Aioli Pomme de terre vapeur Légumes Aioli Fromage Orange	Potage à l'Italienne Omelette aux herbes Penne Petit suisse aromatisé Crème dessert praliné
Samedi 16 juillet	Tomate basilic vinaigrette Sauté de porc à la vietnamienne Polente Haricot plat au beurre persillé Fromage Pêche	Potage de légumes Hachis Parmentier Yaourt aromatisé Flan vanille nappé caramel
Dimanche 17 juillet	Pâté de foie Rôti de dinde Haricot rouge Piperade à l'huile d'olive Fromage Pavé cacao	Potage de légumes Filet meunière Riz créole Gratin mélange méridional Fromage blanc Compote pomme-passion

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 18 juillet	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de veau tandoori Quinoa Trio de brocolis sautés Fromage Melon	Potage de légumes Rosbif froid cornichon Pomme de terre robe des champs Petit suisse aromatisé Compote
Mardi 19 juillet	Courgette râpée + crème Saucisse de Toulouse aux herbes Pâtes aux légumes Fromage Gâteau de semoule	Potage de légumes Brandade de morue Epinards béchamel Fromage blanc 20% MG Prunes
Mercredi 20 juillet	Tomate vinaigrette basilic Sauté de dinde chasseur Lentille de Berry Carottes sautées Fromage Tiramisu	Potage à l'Italienne Penne bolognaise Yaourt aromatisé Oreillon de pêche au sirop
Jeudi 21 juillet	Pâté en croûte Cuisse de poulet rôti Paëlla + chorizo Haricot plat au beurre persillé Fromage Pastèque	Potage de légumes Tarte chèvre et tomate Yaourt nature Flan vanille nappé caramel
Vendredi 22 juillet	Betterave vinaigrette Poisson sauce crevette Tagliatelle Poireaux béchamel Fromage Ananas au sirop	Potage de légumes Œuf mollet sauce aurore Pomme de terre vapeur Fromage blanc 20% MG Liégeois au chocolat
Samedi 23 juillet	Taboulé à l'oriental Gigot d'agneau Flageolet Carottes glacées Fromage Melon	Potage de légumes Quenelle de volaille coulis de poivron Blette sauté persillade Yaourt aromatisé Crème dessert vanille
Dimanche 24 juillet	Surimi mayonnaise Sauté de veau au romarin Potatoes Haricot vert sauté persillé Fromage Eclair au chocolat	Potage à l'Italienne Saumon sauce poireaux Riz créole au beurre Yaourt nature Compote pomme pêche

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 25 juillet	Museau à la Lyonnaise Rôti de dinde sauce maître tonnelier Farfalle Julienne de légumes au beurre Fromage Melon	Potage de légumes Crêpes au fromage Aubergine sautée persillade Yaourt nature Gâteau de riz
Mardi 26 juillet	Concombre à la vinaigrette Sauté de veau paprika Haricot rouge Haricot plat persillé au beurre Fromage Fraises	Potage à l'italienne Filet meunière Riz safrané Petit suisse aromatisé Crème dessert vanille
Mercredi 27 juillet	Terrine trois légumes Escalope sauce au poivre Penne Poêlée forestière Fromage Paris Brest	Potage de légumes Courgette farci sauce tomate Pomme de terre vapeur Fromage blanc Pêche au sirop
Jeudi 28 juillet	Cœur de palmier vinaigrette Tajine d'agneau aux épices Semoule + jus Céleri à la marocaine Fromage Orange	Potage à l'Orientale Gratin de coquille jambon fromage Petit suisse 20% MG Gâteau de semoule
Vendredi 29 juillet	Taboulé à l'orientale Poisson sauce à l'indienne Riz créole au beurre Trio de brocoli sauté Fromage Fraises	Potage de légumes Omelette aux herbes Pomme de terre vapeur Yaourt aromatisé Gâteau de semoule
Samedi 30 juillet	Asperge vinaigrette Sauté de dinde à la dijonnaise Macaroni Haricot vert sautés Fromage Banane	Potage de légumes Tartes aux légumes Ratatouille à l'huile d'olive Fromage blanc Ananas au sirop
Dimanche 31 juillet	Surimi et guacamole Cuisse de poulet aux herbes Potatoes Piperade à l'huile d'olive Fromage Tiramisu	Potage de légumes Brandade de morue Yaourt nature Compote pomme-cassis

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 01 août	Pâté de campagne Sauté de veau aux herbes Quinoa Julienne de légumes persillade beurre Cantal Prunes	Potage de légumes Penne Carbonara Petit suisse aromatisé Flan vanille nappé caramel
Mardi 02 août	Terrine trois poissons Sauté de dinde au cumin Potatoes maison Trio de brocoli gratiné Fromage Melon	Potage de légumes Cappelletti Saumon fumé / ricotta Yaourt nature Compote pomme pêche
Mercredi 03 août	Salade Piémontaise Merguez Semoule Légumes couscous, pois chiche Fromage Tarte aux fruits rouges	Potage de légumes Hachis Parmentier Fromage blanc Abricot au sirop
Jeudi 04 août	Betterave vinaigrette Sauté de porc à la Mexicaine Haricots rouges Piperade à l'huile d'olive Fromage Banane	Potage de légumes Quenelle de volaille coulis poivrons Poêlée de champignon Petit suisse aromatisé Gâteau de semoule
Vendredi 05 août	Cœur de palmier vinaigrette Poisson crème basilic Riz safrané Fondue de poireaux béchamel Fromage Pastèque	Potage à l'Italienne Œuf mollet sauce aurore Pomme de terre vapeur Yaourt aromatisé Mousse au chocolat
Samedi 06 août	Tomate basilic à la vinaigrette Daube Macaroni au beurre Carotte sautée Fromage Melon	Potage de légumes Quiche tomate et chèvre Fromage blanc Crème dessert vanille
Dimanche 07 août	Surimi mayonnaise Rôti de veau Purée de pomme de terre Tomate provençale à l'huile Fromage Acapulco ananas/framboise	Potage de légumes Filet meunière Riz créole Yaourt nature Compote pomme-fraise

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »