



Menu de la semaine
Du lundi 28 Juin au dimanche 4 Juillet 2021



	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 28 Juin	CAROTTES RAPEES AUX POMMES RAGOUT DE PORC A LA TOMATE HARICOTS BLANCS FROMAGE FAISSELLE		POTAGE QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE FROMAGE PASTEQUE
MARDI 29 Juin	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PARMENTIER DE VOLAILLE SALADE MELEES FROMAGE FRAISES AU SUCRE	<i>PÂTISSERIE DU CHEF</i>	POTAGE ET CROÛTONS CASSOLETTE DE POISSON JULIENNE AU BEURRE RIZ AU LAIT AU CARMEL
MERCREDI 30 juin	COURGETTES REMOULADE ALOUETTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR FARFALLES ET POEELE DE CHAMPIGNONS FROMAGE PANA COTTA AU COULIS DE FRUITS JAUNES		POTAGE SALADE PAYSANNE FROMAGE COMPOTE POMME-PRUNEAUX
JEUDI 1 ^{er} Juillet	SALADE ESTIVALE (Melon, Concombres, Mozarella) FILET DE POULET AU CITRON ET THYM P.DE TERRE AU FOUR ET AUBERGINES FROMAGE FRUIT DE SAISON	<i>PÂTISSERIE DU CHEF</i>	POTAGE GALETTE AU JAMBON SALADE VERTE PETIT SUISSE NATURE SUCRE
VENDREDI 2 Juillet	SALADE GRECQUE A L'AVOCAT (Avocat, Tomates, Dèes de brebis, Olives) FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC ECRASE DE BROCOLIS ET P.DE TERRE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE CANNELLONIS GRATINES FROMAGE ABRICOTS AU SIROP
SAMEDI 3 Juillet	PATE DE TETE ET CORNICHONS BLANQUETTE DE VEAU AUX OLIVES ET SES LEGUMES DU POT FROMAGE FRUIT DE SAISON		POTAGE ŒUFS FLORENTINE PAIN PERDU
DIMANCHE 4 Juillet	APERITIF ASPERGES MIMOSA ROTI DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE PÂTISSERIE		POTAGE QUENELLES SAUCE BLANCHE RIZ AUX PETITS LEGUMES FLAN VANILLE

Plat de substitution de la semaine : Escalope de volaille

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du directeur."