

Menu du 22 au 28 juillet 2024

Jour	Midi	Soir
LUNDI	Betteraves vinaigrette Saucisse de toulouse Pommes roty Camembert Tarte normande	Potage Mouclade à la crème Courgette provençale Crème dessert caramel
MARDI	Salade de pâtes Jambon à l'os Pommes rissolées Cantadou Eclair au café	Potage Sauté de volaille Haricots verts Liégeois au chocolat
MERCREDI	Tomates nature Spaghettis bolognaise Tomme noire Cocktail de fruits	Potage Escalope de volaille Petits pois carottes Fruit frais
JEUDI	Melon Poitrine de veau Pommes de terre Fromage fondu Entremets au chocolat	Potage Beignets au calamar Purées de carottes Fruit frais
VENDREDI	Nem aux légumes Sauté de porc au caramel Riz créole Bleu d'auvergne Cake ananas coco	Potage Pavé de saumon Gratin de choux fleurs Liégeois vanille
SAMEDI	Haricots verts Sauté de canard à l'orange Poêlée paysanne Tartare ail Tarte pomme rhubarbe	Potage Pilons de poulet Tagliatelles Compote de pommes
DIMANCHE	Tomate et feta Marmite du pêcheur Gratin dauphinois Rondelé aux noix Entremet poire caramel	Potage Jambonneau Tomates rotie aux herbes Fruit frais

Sous réserve de modification liée à la livraison des produits