

Semaine du 04 juillet au 10 juillet 2022

MENU

Veau/Boeuf/Agneau : viande d'origine union européenne

Porc/Volaille : viande d'origine française

Déjeuner

Dîner

Lundi

04 juillet

SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS
ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
GRATIN DE SALSIFIS
PLATEAU DE FROMAGES
CERISES
VIN CAFE

POTAGE AUX CAROTTES
FILET DE HOKI CIBOULETTE
PUREE
YAOURT A LA VANILLE BIO

Mardi
05 juillet

CRUDITES
SAUCISSE DE TOULOUSE
ENDIVES BRAISEES
PLATEAU DE FROMAGES
GLACE
VIN CAFE

POTAGE DE LEGUMES
TARTE LONDONIENNE
SALADE
MUFFIN CHOCOLAT

Mercredi
06 juillet

SAUCISSON A L'AIL
STEACK HACHE BORDELAISE
PATES AU BEURRE
PLATEAU DE FROMAGES
POIRE
VIN CAFE

VELOUTE DE CERFEUIL
POITRINE CUITE
SALADE COMPOSEE
SALADE DE FRUITS

Jeudi
07 juillet

TARTE FINE OIGNON/OLIVE
ROTI DE VEAU ORLOFF
POMME DUCHESSE
PATISSERIE
VIN CAFE

POTAGE AU POTIRON
BROCHETTE DE DINDE
POELEE DE LEGUMES
PECHE AU SIROP

Vendredi
08 juillet

POIREAUX SCE MOUSSELINE
MOULES SCE POULETTE
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
PECHE
VIN CAFE

POTAGE VERMICELLE
OMELETTE AUX HERBES
SALADE
PATISSERIE

Samedi
09 juillet

QUICHE LORRAINE
FRICASSEE DE POULET
BRUNOISE DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGES
BANANE
VIN CAFE

VELOUTE DE COURGETTES
JAMBON PERSILLE
P DE TERRE VINAIGRETTE
YAOURT A LA GRECQUE

Dimanche
10 juillet

ŒUF EN GELEE
JOUÉ DE PORC
GRATIN DAUPHINOIS
PLATEAU DE FROMAGES
PATISSERIE
VIN CAFE

CONSOMME A L'OIGNON
GALETTE DE SARRAZIN
SALADE DE MACHE
POMME CARAMEL

Bon Appétit !!!