



Le chef vous propose du 17 au 23 juillet 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine de légumes	Concombre à la crème	Salami	Salade de chou fleur mimosa	Salade de tomates	Saucisson à l'ail	Terrine de légumes
	PLAT	Chipolatas	Poisson Aioli	Boulettes de bœuf	Sauté de dinde Chasseur	Gratin de poisson	Bœuf braisé	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Pommes rissolées	et ses légumes	Pâtes	Petits pois carottes	Fondue de poireaux et riz	Courgettes sautées	Poêlée campagnarde
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Soupe de fruits	Crème à la vanille	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Choux à la crème
GOÛTERS		Pain au chocolat	Fruits	Gâteau du chef	Gâteau du chef	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de légumes	Potage alphabet	Potage de légumes	Potage aux vermicelles	Velouté de petits pois	Velouté de légumes	Velouté de bolets
	PLAT	Tarte au thon	Taboulé	Omelette au	Crêpes au jambon	Cannellonis	Jambon de dinde	Saucisson brioché
	GARNITURE	Salade verte	à la volaille	fromage	Salade verte	à la bolognaise	Macédoine mayonnaise	Salade verte
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote pommes framboises	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pommes abricots	Fruits

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements