



Menu du 30 juin au 6 juillet 2025

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
Soupe glacée de carottes au lait de coco Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre sautées Tomate provençale Pain Yogourt abricot	Velouté de patate douce Escalope de poulet à la crème Riz Gratin d'épinards Pain Salade de melon	Velouté de Chou-fleur Saucisse de porc rôtie Lentilles vertes braisées Carottes fondantes Pain Crumble aux fruits rouges	Potage parmentier Lasagne de bœuf Salade mêlée Pain Compote de pommes	Velouté de légumes verts Brandade de morue Salade verte Pain Mousse au chocolat	Velouté céleri et pommes de terre Rôti de dinde aux herbes Rösti de pommes de terre Rosettes de romanesco Pain Pêche au sirop	Potage de légumes Navarin d'agneau aux petits légumes Pain Tarte Bourdaloue
Compote	Yogourt	Glaces	Atelier Gourmand	Fruits de saison	Biscuits	Glaces
Salade verte Sauté de dinde aux champignons Ebly pilaf Brocolis Pain Tarte aux pommes	Salade de carottes râpées Omelette Cornettes sauce tomate au basilic Haricots verts Pain Eclair vanille	Salade de tomates au basilic Queue de limande panée, quartier de citron Purée de pommes de terre Poivronnade Pain Banane	Salade de concombres Tranche de porc, jus à la sauge Polenta Crèmeuse Chou-fleur persillé Pain	Salade Verte gruyère et croûtons Emincé de poulet au curry Riz basmati Courgettes sautées Pain Nectarines	Salade coleslaw Boulettes de veau, jus au romarin Penne au beurre Aubergines à la tomate Pain Glace	Potage Café complet Pain Yogourt fruits

Collation à 15h00