Menu du 4 au 10 aout 2025

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Potage Parmentier Boulettes de bœuf, coulis de tomates à l'origan Penne Haricots verts Pain Crumble aux fruits rouges	Velouté de chou-fleur Sauté de dinde aux champignons Ebly pilaf Fenouil confit Pain Entremet poire/ caramel	Soupe froide de courgettes au fromage frais Colin à la Bordelaise Quinoa pilaf Gratin d'épinards Pain Cake marbré	Potage de légumes Cordon bleu de dinde Cornettes Aubergines à la tomate Pain Cheese cake	Soupe froide de tomates Dos de cabillaud, sauce vin blanc Pommes de terre vapeur Haricots verts Pain Moelleux au chocolat	Potage de légumes verts Saucisse de veau, jus brun Fusilli Carottes fondants Pain Clafouti aux cerises	Velouté de courges Noix de joue de bœuf braisée au vin rouge Pain Tarte au flan
Compote	Yogourt	Glaces	Atelier Gourmand	Fruits de saison	Biscuits	Glaces
Salade de betteraves au fromage de chèvre Emincé de poulet au curry Riz Basmati Courgettes sautées Pain Liégeois café	Salade verte Omelette Pommes de terre wedges Carottes persillées Pain Yogourt framboise	Salade tomates au basilic Escalope de porc sauce charcutière Riz parfumé Cotes de bettes persillées Pain nectarine	Salade de concombre Pizza au jambon et Fromage Salade verte Pain Salade de fruits	Salade batavia, gruyère et petits croûtons Sauté de poulet Tandoori Riz basmati Rosettes de brocolis Pain Flan vanille	Salade de Chou rouge aux raisins secs Quiche au chorizo, poivrons et fromage de chèvre Salade verte Pain Glace	Potage Café complet Pain Yogourt fruits

Collation à 15h00