

Menus du 6 au 12 juillet

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade méli-mélo
Crêpinette de porc
Petits pois, carottes
Camembert
Liégeois vanille

Potage de légumes
Moussaka
Petit suisse
Mousse au chocolat

MARDI

Pâté de foie
Filet de poisson
Lasagne de légumes
Six de savoie
Salambo

Potage de champignons
Tortillas pdt-oignons
Salade
Carré ½ sel
Semoule au lait

MERCREDI

Salade de perles marines
Filet de poulet
Endives braisées, mogettes
Cantal
Fruit

Velouté de tomates
Tarte tomates-chèvre-basilic
Yaourt
Liégeois au chocolat

JEUDI

Sardines à l'huile
Sauté de veau marengo
Haricots beurre, pdt vapeur
Petit soignon
Glace

Crème de volaille
Jambon blanc
Macédoine mayonnaise
Chanteneige
Crème vanille

VENDREDI

Taboulé oriental
Paupiette de poisson
Courgettes, riz pilaf
Babybel
Tarte aux fruits

Velouté de légumes
Parmentier de canard
Salade
Tartare
Cocktail de fruits

SAMEDI

Salade de lentilles
Rôti de lapin farci
Salsifis, haricots rouges
Petit brun
Fromage blanc aux fruits

Velouté d'asperges
Gésiers confits, lardons
Pommes de terre
Faisselle
Pomme cuite

DIMANCHE

Terrine marché de Provence
Ballotin de volailles
Fagots légumes, gratin
Chèvre
Ivoire mangue-passion

Potage de poireaux
Ravioles
Fromage blanc
Compote

Menus du 13 au 19 juillet

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Pommes de terre au thon
Cordon bleu
Spaghetti bolognaise
Rouy
Yaourt fruits mix

Potage de légumes
Omelette
Salade
Chanteneige
Crème dessert

MARDI

Coquille de poisson
Confit de canard
Haricots verts, pdt grenailles
Boursault
Omelette norvégienne

Velouté de tomates
Salade de pâtes
Petit-suisse
Fruit au sirop

MERCREDI

Concombre à la crème
Noix de joue de boeuf
Poêlée 4 légumes
St-Albray
Glace

Crème d'endives
Gratin de moule, riz
Yaourt
Semoule au lait

JEUDI

Carottes râpées
Rôti de porc
Salade tomates, concombres
Camembert
Churros

Potage de légumes
Quiche lorraine, salade
Samos
Liégeois

VENDREDI

Salade piemontaise
Filet de poisson
Brunoise de légumes
Bleu
Glace

Potage dubarry
Pâté en croûte, salade
Boursin
Crème dessert

SAMEDI

Salade de tomates
Rôti de dinde
Pâtes, navets
Kiri
Fruit

Potage de légumes
Cannelloni
Petit suisse
Poire chocolat

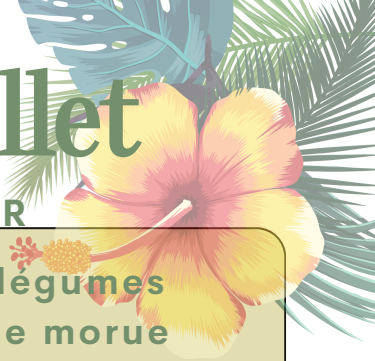
DIMANCHE

Avocat aux crevettes
Sauté de veau
Poêlée campagnarde
Fourme d'Ambert
Gourmandise fraise-framboise

Potage de cresson
Jambon blanc, taboulé
Fromage blanc
Compote



Menus du 20 au 26 juillet



DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade de champignons
Saucisse de Toulouse
Carottes et lentilles
Neuville
Fromage blanc vanille

Potage de légumes
Brandade de morue
Petit Louis
Fruit au sirop

MARDI

Pâté de campagne
Filet de poisson
Epinards, semoule
Rouy
Fruit

Potage de lentilles
Oeuf dur florentine
Emmental
Yaourt mix fruits

MERCREDI

Salade strasbourgeoise
Sauté de porc
Chou verts, flageolets
Coulommiers
Roulé fraise

Potage poireaux-pdt
Roulé de jambon
Macédoine
Société crème
Fromage blanc vanille

JEUDI

Melon
Poulet froid
Macédoine mayonnaise
Petit-suisse
Fruit

Potage crécy
Gratin de chou-fleur et pdt
Chèvre
Pomme cuite

VENDREDI

Surimi mayonnaise
Filet de poisson
Ratatouille, pdt
Camembert
Tarte aux fruits

Potage de légumes
Parmentier de canard
Salade
Carré ½ sel
Crème dessert

SAMEDI

Carottes râpées
Rôti de dinde
Petits pois, carottes
St-Nectaire
Fruit

Crème de volaille
Quiche aux oignons, salade
Yaourt
Semoule au lait

DIMANCHE

Salade Montbéliarde
Lapin aux pruneaux
Salsifis, haricots blancs
Bleu d'Auvergne
Charlotte aux fruits rouges

Soupe de cresson
Rôti de boeuf
Haricots verts
Kiri
Yaourt aromatisé

