



MENU DU 1^{er} AU 7 AOÛT 2022

	MIDI	SOIR
LUNDI	SARDINES - BEURRE SAUTE DE DINDE CAROTTES VICHY FROMAGE COMPOTE DE POMME	POTAGE POIREAUX ET POMMES DE TERRE LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE YAOURT AROMATISE
MARDI	MUSEAU VINAIGRETTE FILET DE COLIN RATATOUILLE FROMAGE PECHE AU SIROP	BOUILLON VERMICELLE CERVELAS ET POMMES DE TERRE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE FROMAGE CHOUQUETTES MAISON
MERCREDI	CELERI REMOULADE OMELETTE CIBOULETTE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBONNEAU PANE LENTILLES VINAIGRETTE FROMAGE GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL
JEUDI	MELON SAUTE DE PORC A LA PROVENÇALE RIZ FROMAGE GLACE	SOUPE A LA TOMATE CUISSÉ DE POULET PETITS POIS FROMAGE MOUSSE AU CITRON
VENDREDI	PATE DE CAMPAGNE FILET DE MERLU SAUCE DIEPPOISE PUREE POMMES DE TERRE FROMAGE SALADE DE FRUITS MAISON	POTAGE AU POTIRON SALADE COMPOSEE FROMAGE PETITS SUISSES AROMATISES
SAMEDI	TOMATE VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF SAUCE MADERE POEELE CAMPAGNARDE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BOUILLON VERMICELLE CORNET DE JAMBON MACEDOINE FROMAGE ENTREMET PRALINE
DIMANCHE	GALANTINE DE VOLAILLE GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE FLAN PATISSIER	VELOUTE D'ASPERGES ŒUFS DURS ET BETTERAVES A LA VINAIGRETTE FROMAGE CREME MONT BLANC