



MENU DU 1^{er} JUILLET AU 7 JUILLET 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE BŒUF PETITS POIS FROMAGE PECHE ET SON COULIS	BOUILLON VERMICELLE EMINCE DE DINDE COURGETTES FROMAGE LIEGEOIS
MARDI	CAROTTES RAPEES ANDOUILLETTE GRILLEE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU PATES FROMAGE PETIT SUISSE AROMATISE
MERCREDI	SUPREMES DE PAMPLEMOUSSE ROTI DE PORC FRITES FROMAGE PATISSERIE MAISON DU JOUR	POTAGE CRESSON SALADE DE MUSEAU ET POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE
JEUDI	TOMATE VINAIGRETTE PATES A LA CARBONARA FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	POTAGE CAROTTE ROTI DE DINDE HARICOTS VERTS FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
 VENDREDI	CHARCUTERIE FILET DE COLIN POMMES VAPEUR FROMAGE ANANAS POELE	SOUPE A L'OIGNON, CROUTONS ET GRUYERE COURGETTE FARCIE FROMAGE ENTREMET
SAMEDI	CERVELAS VINAIGRETTE POULET SAUCE CIDRE HARICOTS BEURRES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BOUILLON VERMICELLE ŒUFS DURS, CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE FROMAGE YAOURT
DIMANCHE	MELON JOUÉ DE BŒUF GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE GRILLE AUX POMMES	VELOUTE DE CHAMPIGNONS POEELE PARMENTIERE DE VOLAILLE FROMAGE FRUIT AU SIROP