

LUNDI 01	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>salade de pomme de terre ciboulette brochette de volaille ratatouille Plateau de fromages creme dessert</p>   
MARDI 02	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>salade de tomates basilic Rôti de porc HAUTE-LOIRE pomme sautee Plateau de fromages fruit</p>   
MERCREDI 03	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Pastèque poulet roti duo haricots verts champignons Plateau de fromages dessert maison</p>   
JEUDI 04	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>Mousse de canard Tomates farcies Riz créole Plateau de fromages fruit</p>   
VENDREDI 05	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>melon poisson pané sauce tartar poelee de legumes Plateau de fromages fruit</p>   
SAMEDI 06	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>salade de haricots Pintade rotie du Crozet petits pois a la française Faisselle de Douilloux Banane</p>   
DIMANCHE 07	 <p>CUISINE MAISON</p>	<p>salade d avocat Epauled'agneau Gratin dauphinois Tome de Douilloux Glace</p>  

menu du 1er au 7 juillet 2024
SOIR

LUNDI 01		Potage de légumes BIO  Salade de lentilles du Puy et lardons  Plateau de fromages  Fruit de saison 
MARDI 02		Potage de légumes BIO  Quenelles sauce champignons  Plateau de fromages  fruit de saison
MERCREDI 03		Velouté de courgettes BIO  taboulé Plateau de fromages  0 
JEUDI 04		Potage de légumes BIO  Brocolis BIO persillés  Plateau de fromages  Semoule au lait enrichie 
VENDREDI 05		Potage ambassadeur tranche jambon  Plateau de fromages  fruit de saison 
SAMEDI 06		Potage de légumes BIO  chou fleur BIO vinaigrette + œuf dur  Plateau de fromages  Crème dessert 
DIMANCHE 07		Potage de légumes BIO  Tomates à l'antiboise Yaourt de Tourris  Purée de pommes