

MENUS DU 01 au 16 JUILLET 2017



LUNDI 03

Crème de potiron
Blé crudité
Steak fromager
Haricots beurre
Rondelé
Yaourt gourmand

MARDI 04

Bouillon de poule pates
Chou-fleur 1/2 œuf
Sauté de porc
Semoule
Samos
Pêche

MERCREDI 05

Bouillon de poule pates
Salade piémontaise
Escalope de dinde
Petit pois
Camembert
Banane

JEUDI 06

Soupe de légumes maison
Pastèque
Bavette (Crue à la demande)
Pommes Duchesse
Brie
Abricot

VENDREDI 07

Soupe de légumes maison
Tomates anchois
Poisson Bordelaise
Carottes persillées
Babybel
Compote

SAMEDI 08

Soupe de légumes maison
Salade verte fromage jambon
Tomates Courgettes farcies
Riz blanc
Ste Agur
Figue

DIMANCHE 09

Crème de cresson
Friton de canard
Longe de veau
Endives braisées
Cabécou
Pâtisserie

LUNDI 10

Soupe de potiron
Salade piémontaise
Chipolatas/Merguez
Gratin de chou-fleur
Petit Louis
Nectarine

MARDI 10

Bouillon de bœuf
Macédoine 1/2 œuf
Sauté de volaille
Riz
Emmental
Crème dessert

MERCREDI 12

Bouillon de bœuf
Jambon blanc
Lasagnes de l'Aubrac
Salade verte
Camembert
Cocktail de fruits

JEUDI 13

Soupe de légumes maison
Melon
Haché de veau
Pommes Duchesse
Mini d'Affinois
Compote

VENDREDI 14

Soupe de légumes maison
Feuilleté jardinier
Cuisse de lapin
Carottes à la crème
Chevretine
Millefeuille

SAMEDI 15

Soupe de légumes maison
Boudin galabart
Gigot d'agneau
Gratin cardon/butternut
Petit cotentin
Cake au citron

DIMANCHE 16

Soupe de légumes
Jambon de pays
Suprême de pintade
Flageolets
Société crème
Ile flottante



SAMEDI 01

Soupe de légumes maison
Crevettes mayonnaise
Foie de veau
Salsifis persillés
Cabray
Ile flottante

DIMANCHE 02

Soupe pistou
Asperges vertes
Magret de canard
Gratin de cardons butternut
Roquefort
Florentin

**(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.**