

# Menu

*Semaine du 1er au 07 Juillet 2024*

JOUR		MIDI	SOIR
<b>Lundi</b>	<b>01</b>	Carottes râpées aux raisins Andouillette sauce moutarde à l'ancienne Frites Fromage Glace	Soupe de poisson Gratin de brocolis Fromage Fruits frais
<b>Mardi</b>	<b>02</b>	Salade de tomates au basilic Blanquette de dinde aux carottes Fromage Fruits frais	Soupe de légumes Tarte légumes/chèvre Salade verte Fromage Liégeois
<b>Mercredi</b>	<b>03</b>	Salade Parisienne (emmental/jambon) Courgettes farcies Riz pilaf Fromage Flan aux œufs	Velouté de petits pois Epinards à la béchamel Fromage Fruits frais
<b>Jeudi</b>	<b>04</b>	Salade de lentilles à l'échalote Brochette de porc à la Provençale Tajine de légumes Fromage Fromage blanc au miel	Crème de choux fleurs Omelette Salade verte Fromage Fruits frais
<b>Vendredi</b>	<b>05</b>	Salade d'endives à la mimolette Spaghetti aux deux poissons à la crème d'aneth au citron Fromage Salade de fruits	Velouté de panais Croque-Monsieur Salade verte Fromage Yaourts
<b>Samedi</b>	<b>06</b>	Paupiette de veau forestière Haricots verts persillade Fromage Mousse à la mangue/coulis fruits rouges	Crème de Topinambours Salade Piémontaise au jambon Fromage Fruits frais
<b>Dimanche</b>	<b>07</b>	Concombres fromage blanc et fines herbes Gigot d'agneau au romarin Polenta crémeuse Fromage Gratin de fruits	Velouté de carottes au curry Assiette de charcuterie Salade verte Fromage Fruits frais

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements  
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**