




L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 1^{er} au 7 Juillet 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 1 ^{er}	Betteraves vinaigrette Sauté d'agneau au curry Poêlée Marrakech Tomme blanche Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Agneau haché Poêlée mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><i>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><i>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i></p> <p style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	Potage de légumes verts Coquille de poisson Fromage Semoule au caramel <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pommes de terre au poisson mixé Fromage Semoule au caramel <i>Thé ou Café</i>
Mardi 2	Chou blanc, lardons, emmental Fricadelles Pommes de terre sautées Tome blanche Cocktail de fruits <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Bœuf haché Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon poule vermicelles Œufs durs Poireau vinaigrette Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Poireau et œufs mixés Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 3	Duo de saucissons Cuisse de pintade sauce niçoise Salsifis Fourme d'Ambert Banane <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Dinde hachée Purée de salsifis Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de potiron Jambon de Pays Pommes de terre robe des champs Fromage Crème brûlée <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Purée de pommes de terre au jambon haché Fromage Crème brûlée <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 4	Melon Langue sauce piquante Papillons Comté Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Gratin méridional Fromage Cubes d'ananas <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Gratin méridional mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 5	Taboulé au poulet Filet de limande farci béarnaise Haricots verts persillés Morbier / Cantal Pêche coulis fraise <i>Thé ou Café</i>	Taboulé mixé Poisson mixé Purée de haricots verts Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage Crécy Feuilleté chèvre/ épinards Salade Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Potage Crécy Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 6	Salade cœur de palmier Rôti de porc à la moutarde Haricots blancs Emmental Fruit <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Porc haché Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Blanc de dinde Julienne légumes Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Jardinière et dinde mixées Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 7	Terrine de lapin Sauté de veau au citron Poêlée méridionale Bûche du Pilat Gâteau aux mirabelles, crème anglaise <i>Thé ou Café</i>	Terrine mixée Veau haché Purée de carotte Fromage Bavarois passion <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Salade de pâtes tricolores Fromage Liégeois choco/ café <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Salade mixée Fromage Liégeois <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 1^{er} au 7 Juillet 2024*

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs