

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<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>	DÎNER	Texture adaptée	
Lundi 8	Tomate vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Frites Lait de mélange Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Dinde hachée Purée de pommes de terre Fromage Entremet caramel <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 Œufs à la florentine Fromage Segment d'orange à la cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée d'épinards aux œufs Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 9	Salade grecque Rôti de veau aux olives Poêlée du Marché Saint nectaire Sundae caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Veau haché Poêlée mixée Fromage Sundae <i>Thé ou Café</i>			Potage Dubarry Pâtes bolognaises Fromage Crème Yabon praliné <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée tomate au haché tradition Fromage Crème Yabon praliné <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 10	Poireau vinaigrette Rosbeef sauce tartare Pommes de terre grenaille Fournols Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Bœuf haché Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			Bouillon poule vermicelles Poisson à la maraîchère Brunoise provençale Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Brunoise et poisson mixés Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 11	Carotte, raisins, jus d'orange Andouillette Petits pois à l'anglaise Brie Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Porc haché Purée de petits pois Fromage Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>			Velouté de potiron Piémontaise Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Piémontaise mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 12	Chou-fleur, brocoli vinaigrette Saumon sauce hollandaise Riz au curry Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de chou Saumon mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			 Potage 3 légumes Clafoutis courgette/ chèvre Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou café</i>	Potage 3 légumes Clafoutis courgette mixée Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 13	Pommes de terre/ hareng Sauté de porc à la niçoise Haricots beurres Bleu d'Auvergne Gélifié vanille/ chocolat <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Porc haché Purée de haricots verts Fromage Gélifié vanille /chocolat <i>Thé ou Café</i>			Potage Crécy Tarte aveyronnaise Salade Fromage Brunoise de fruits frais <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Flan au bleu Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
<b>Kir pétillant</b> Dimanche 14	Pâté en croûte Cuisse de canette bigarade Navets persillés/ Pommes Duchesse Sainte Maure Tarte au citron meringuée <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Canard haché Purée de pommes de terre Fromage Carré chocolat <i>Thé ou Café</i>			Velouté courgette Vache qui rit Jambon à la Russe Fromage Œufs au lait <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Jambon et macédoine mixés Fromage Œufs au lait <i>Thé ou Café</i>

**L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 8 au 14 JUILLET 2024\***

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