




## L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 2 au 8 septembre 2024\*

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

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</p> <p style="text-align: center;">Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</p> <p style="text-align: center;">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.</p> <p style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	DÎNER	Texture adaptée	
Lundi 2	Chou blanc lardons, emmental Fricadelles Frites Brie Entremet pistache <i>Thé ou Café</i>	Mousse de chou Bœuf haché Purée de pommes de terre Fromage Entremet pistache <i>Thé ou Café</i>			 Potage 3 légumes Œufs durs à la florentine Fromage Cubes d'ananas <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Purée d'épinard aux œufs Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 3	Stick de chèvre Rôti de veau aux olives Poêlée du Marché Saint Nectaire Poire au chocolat <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Veau haché Poêlée mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			Velouté Dubarry Pâtes carbonara Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>	Velouté Dubarry Purée PDT au Cantadou Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 4	Tomate mimosa Aiguillette de poulet aux épices douces Semoule orientale Lait de mélange Crème brûlée <i>Thé ou Café</i>	Œuf mixé Dinde hachée Semoule mixée Fromage Crème brûlée <i>Thé ou Café</i>			Potage poireau/ pommes de terre Poisson à la maraîchère Courgettes aux herbes Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage poireau/ pommes de terre Courgettes et poisson mixés Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 5	Carottes, raisins, jus d'orange Jambon fumé à griller Petits pois à l'anglaise Vieux pané Yaourt aux fruits <i>Thé ou Café</i>	Mousse de carottes Porc haché Purée petits pois Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>			Velouté courgette Vache qui rit Pommes de terre sarladaise aux gésiers Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Purée de pommes de terre au jambon haché Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 6	Betteraves vinaigrette Paëlla aux fruits de mer Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Poisson mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			 Potage de légumes verts Poireau béchamel Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Potage de légumes verts Poireau béchamel mixé Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 7	Pommes de terre/ hareng Sauté de porc des Ardennes Poêlée méridionale Fourme d'Ambert Gélifié vanille/ chocolat <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Porc haché Purée de carotte Fromage Gélifié vanille/ chocolat <i>Thé ou Café</i>			Potage Crécy Tarte aveyronnaise Salade Fromage Brunoise fruits frais <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Flan au bleu Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 8	Pâté de campagne Cuisse de canette confite Poêlée gersoise Sainte Maure Gâteau 3 chocolats <i>Thé ou Café</i>	Mousse de pâté Canard haché Purée de pommes de terre Fromage Gâteau 3 chocolats <i>Thé ou Café</i>			Potage à la tomate Rillons Jardinière de légumes Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Jardinière et jambon hachés Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 2 au 8 septembre 2024\*

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