

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 23 au 29 Juin 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 23	Tomate vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Torsades Lait de mélange Crème yabon praliné	Mousse aromatisée Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Crème praliné <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;">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;">~~~~~</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>	 Potage poireau/ pommes de terre Poisson à la maraîchère Courgettes à la crème Fromage Mirabelles, bigarreaux au sirop <i>Thé ou Café</i>	Potage poireau/ pommes de terre Courgettes et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 24	Stick de chèvre Fricadelles Poêlée du Marché Emmental Banane <i>Thé ou Café</i>	Flan au chèvre Poêlée et bœuf mixés Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Tortilla aux oignons Salade Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre et œufs Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Apéritif champêtre et toasts Mercredi 25 Côtes de Provence	Terrine de la guinguette Merguez/chipolatas Gratin de pommes de terre et mozzarella Ste Maure/Vieux pané Délice estival <i>Thé ou Café</i>	Mousse de canard Purée de patate douce et porc mixé Fromage Verrine estivale <i>Thé ou Café</i>		Potage poireau/ pommes de terre Nuggets de volaille Macédoine de légumes Fromage Fromage blanc vanille <i>Thé ou Café</i>	Potage poireau/ pommes de terre Macédoine et jambon mixés Fromage Fromage blanc vanille <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 26	Salade de perles marines Sauté de veau à la méridionale Mélange de légumes oubliés Tomme blanche Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>	Terrine de saumon fumé Légumes et veau mixés Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Pommes de terre Grand-mère Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 27	Chou-fleur, brocoli vinaigrette Saumon à l'oseille Riz pilaf Brie Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de chou Purée de pommes de terre et Saumon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage potiron Flan de légumes Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou café</i>	Potage potiron Flan légumes mixés Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 28	Duo carotte/ céleri Rôti de dindonneau sauce niçoise Petits pois à l'anglaise Bleu d'Auvergne Flanby <i>Thé ou Café</i>	Mousse carotte/ céleri Purée de haricots verts et dinde mixée Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Raviolini à la viande Fromage Brunoise de fruits frais <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 29	Asperges blanches aux herbes Rosbeef sauce poivre Poêlée gersoise Cantal Tropézienne <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Haché fin Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Tropézienne mixée <i>Thé ou Café</i>		 Potage Crécy Gratin méridional Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Gratin mixé Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 23 au 29 Juin 2025*