

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 21 au 27 JUILLET 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<i>Menus</i> À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé. Les garnitures vous sont proposées à discrétion. 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.  Loi Egalim : Menu végétarien	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 21	Poireau vinaigrette Colombo de dinde Torsades Lait de mélange Entremet praliné	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>		 Potage 3 légumes Poisson à la maraîchère Brunoise provençale Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Brunoise et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 22	Stick de mozzarella Goulash de bœuf Poêlée du Marché Bleu d'Auvergne Banane <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Poêlée et bœuf mixés Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Salade fermière Fromage Crème yabon créole <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Salade mixée Fromage Crème yabon créole <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 23	Melon Jambon aux herbes Flageolets Saint nectaire Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Purée de flageolets au jambon mixé Fromage Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Nuggets de volaille Jardinière de légumes Fromage Mirabelles, biagreaux au sirop <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Jardinière et jambon mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 24	Salade du pêcheur Sauté de veau crème de poivrons Poêlée méridionale Brie Sundae caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Poêlée et veau mixés Fromage Sundae caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Tortilla aux oignons Salade Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 25	Museau, moutarde à l'ancienne Saumon à l'oseille Riz pilaf Rouy Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Purée de pommes de terre et Saumon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de légumes verts Choux de bruxelles aux lardons fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou café</i>	Velouté de légumes verts Choux bruxelles lardons mixés Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 26	Macédoine mayonnaise Rôti de dindonneau au curry Haricots beurres Tomme blanche Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Macédoine mixée Purée de haricots verts et dinde mixée Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>		Potage potiron Pâtes bolognaise Fromage Cubes d'ananas <i>Thé ou Café</i>	Potage potiron Purée tomate au haché Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 27	Terrine de Saint jacques Rosbeef sauce tartare Poêlée gersoise Comté Tarte aux figues <i>Thé ou Café</i>	Terrine de St Jacques Haché fin Purée de pommes de terre et haché fin Fromage Bavarois passion <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon poule vermicelles Clafoutis courgette/ chèvre Fromage Liégeois caramel <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Clafoutis courgette mixée Fromage Liégeois caramel <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 21 au 27 JUILLET 2025*