

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 3 au 9 Août

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

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	DÎNER	Texture adaptée
Lundi 3	Tomate vinaigrette Sauté de dinde à l'espagnole Semoule orientale Saint Nectaire Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Semoule et dinde mixée Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>		 Potage Dubarry Croq'oeuf Salade Fromage Cubes de mangue <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de brocolis aux œufs Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 4	Bouchées camembert Aoxa Poêlée campagnarde Brie Sundae caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Poêlée et veau mixés Fromage Sundae caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Salade de pâtes au jambon Fromage Crème yabon créole <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Salade mixée Fromage Crème yabon créole <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 5	Poireau, œuf dur Rosbeef sauce poivre Pommes de terre sarladaise Rouy Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et Haché fin Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Pépites de hoki meunière Brunoise provençale Fromage Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Brunoise et poisson mixé Fromage Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 6	Salade grecque Chipolatas Poêlée maraîchère Bleu d'Auvergne Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>	Pâté coupelle Poêlée et porc mixés Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Salade de bœuf cuit Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Velouté Courgette Vache qui rit Salade mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 7	Chou-fleur, brocoli vinaigrette Saumon à l'oseille Riz pilaf Comté Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de choux Purée de pommes de terre et saumon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage 3 légumes Clafoutis courgette/ chèvre Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou café</i>	Potage 3 légumes Clafoutis courgette chèvre mixé Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 8	Pommes de terre/ hareng Sauté de porc à l'ananas Carottes vichy Lait de mélange Flanby <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Purée de carotte et porc mixé Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>		Velouté de potiron Feuilleté jambon/ fromage Salade Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Velouté de potiron Purée de pommes de terre et jambon mixé Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 3 au 9 Août

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

Dimanche 9	Champignons à la grecque Rôti de lapin aux pruneaux Légumes grillés/ Pommes noisettes Bûche du Pilat Clafoutis aux abricots <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Purée de pommes de terre et lapin mixé Fromage Clafoutis abricots mixés <i>Thé ou Café</i>	<i>pain proposé (hors pain de mie)</i> <i>est fabriqué à partir de produits</i> <i>français issus de l'agriculture</i> <i>biologique.</i>  Loi Egalim : Menu végétarien	Bouillon poule vermicelles Tomate farcie Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Tomate farcie mixée Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>
-------------------------------------	---	--	--	--	--