

Menu du Lundi 10 Août

Déjeuner

Carottes et œufs sauce
vinaigrette

Sauté de porc au cidre
Choux de Bruxelles

Fromage
Fromage blanc au pêche

Dîner

Velouté de légumes
Filets de maquereaux
Salade de tomates
Fromage
Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

Menu du Mardi 11 Août

Déjeuner

Melon

Filet de poisson au beurre
rouge

Pomme de terre vapeur

Fromage

Mousse au café

Dîner

Velouté de légumes

Quiche aux poireaux et lardons

Salade

Fromage

Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

Menu du Mercredi 12 Août

Déjeuner

Riz Niçois

Filet de poulet aux agrumes
Haricots verts

Fromage

Flan Parisien

Dîner

Velouté de légumes

Gratin de légumes au chorizo

Fromage

Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

Menu du Jeudi 13 Août

Déjeuner

Taboulé au crabe

Hachis Parmentier
Salade

Fromage

Compote de fruits

Dîner

Velouté de légumes

La Savoyarde
(Tomates, œufs , fromage)

Fromage
Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

Menu du Vendredi 14 Août

Déjeuner

Salade fromagère

Poisson pané sauce tartare
Potatoes

Fromage

Crème brûlée

Dîner

Velouté de légumes

Rillettes de poulet
Salade

Fromage

Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

Menu du Samedi 15 Août

Déjeuner

Terrine de St Jacques sur
toast

Cuisse de canard confites

Fagots d'haricots verts et
tomates Provençale

Bavarois Mangue Passion

Dîner

Velouté de légumes
Feuilleté du pêcheur
Mâche

Fromage

Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

Menu du Dimanche 16 Août

Déjeuner

Salade de gambas

Filet mignon à l'estragon

Gratin du soleil

Tarte au citron

Dîner

Velouté de légumes

Salade Marco-Polo

Fromage

Dessert lacté ou Fruit



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos

**TRAVAILLANT ACTUELLEMENT
AVEC JUDIKAEL, PRODUCTEUR
BIO DE LA BOUEXIERE,
LES ENTREES ET LES
LEGUMES PEUVENT ETRE
MODIFIES
EN FONCTION DE LA
RECOLTE**



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nos produits BIO, Locaux BIO et Bleu Blanc Cœur sont identifiés par ces logos