MENUS - Semaine du 30 au 6 juillet 2025

	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
Déjeuner	SALADE D'ENDIVES AU GRUYERE VINAIGRETTE EMINCÉ DE VOLAILLE A LA CRÈME Origine Pologne - TORTI FROMAGE CRÈME AU CHOCOLAT	SALADE DE RIZ ET TOMATE SAUTÉ DE VEAU Origine Pays-Bas - HARICOTS VERTS EXTRA FIN FROMAGE TARTE AUX PÊCHES	MELON SAUCISSES Origine Espagne - LENTILLES FROMAGE GLACE	TARTE A LA TOMATE PAUPIETTE DE DINDE Origine France - POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE GLACE	SALADE VERTE VINAIGRETTE POISSON SAUCE CRUSTACÉS - RIZ FROMAGE RIZ AU LAIT CARAMEL	SALADE DE BETTRAVES VINAIGRETTE PARMENTIER DE COURGETTES Origine France - FROMAGE SALADE DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES BOEUF Origine France - PURÉE DE CAROTTES FROMAGE MILLE FEUILLE
Bon Appetit	POTAGE PAYSAN CAKE AUX LARDONS FORMAGE FRUITS DE SAISON	VELOUTÉ CEREY TERRINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FROMAGE FRUITS	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE PÂTES AU THON FROMAGE PANNA COTTA COULIS DE FRUITS	VELOUTÉ DE POIREAUX QUENNELLE SAUCE NATUA FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LÉGUMES MOUSSAKA FROMAGE FRUITS DE SAISON	VELOUTÉ DE CAROTTES ŒUF FLORENTINE FROMAGE MOUSSE FRAISE	SOUPE DE LÉGUMES TOMATE JAMBON BLANC/CORNICHON FROMAGE CREME A LA VANILLE
Dîner							