

Menu du 30 Juin 2025 au 06 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Tomates Mozzarella</p> <p>Daube & Gnocchis</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes Bolognaises</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Œufs au plat</p>  <p>& Frites</p> <p>Glace</p>	<p>Œuf parfait sur salade</p> <p>Roti de porc & Poêlée champêtre</p> <p>Fromage</p> <p>Cheesecake Ricotta Mascarpone</p>	<p>Salade composée</p> <p>Filets de poisson & Mousseline carottes/oranges</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Navarin de dinde et ses légumes couscous</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Bruschetta de Caponata aubergine</p> <p>Vol au vent poulet champignons & Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Melon</p>
<p>Potage Dubarry</p> <p>Salade du pêcheur</p> <p>Pommes de terre</p>  <p>Flan au chocolat</p>	<p>Soupe de lentilles corail carottes</p> <p>Feuilleté de légumes & Haricots verts persillés</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage chou vert</p> <p>Colin sauce aneth & Flan de courgettes</p> <p>Fromage blanc vanillé</p>	<p>Soupe de cresson patates douces</p> <p>Quenelles sauce financière</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage campagnard</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Liégeois au café</p>	<p>Bouillons de vermicelles</p> <p>Pané moelleux & Poêlée cordiale</p> <p>Compote de fraises</p> 