

Menu du 14 Juillet 2025 au 20 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p>Tomates Mozzarella</p> <p>Paleron sauce madère</p>  <p>&</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Artichauts à la grecque</p> <p>Omelette oignons & Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p>Salade composée</p> <p>Moules sauce roquefort</p>  <p>&</p> <p>Frites</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte tomates</p> <p>Ragout de poisson et sa soupe d'ail</p> <p>&</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte crème au citron</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Tortellinis aux épinards sauce blanche</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Gaspacho concombres avocats petits pois</p> <p>Goulash & Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Crème pralinée</p>
<p>Potage Dubarry</p> <p>Gratin de côtes de blettes</p>  <p>Yaourt fruits mixés</p>	<p>Soupe de pois chiches</p> <p>Potatos Burger & Salade verte</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Soupe au pistou</p> <p>Jambon volaille & Salade de haricots verts échalotes tomates</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Soupe de Poisson</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc & Crème de marron</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Poisson pané & Poêlée de blettes et fenouils étuvés</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage brocolis épinards crème épaisse</p> <p>Croque monsieur & Salade verte</p> <p>Compote de fraises</p>