

SEMAINE 27

Semaine du **30 juin 2025** au **6 juillet 2025**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	30 juin 2025	1 juillet 2025	2 juillet 2025	3 juillet 2025	4 juillet 2025	5 juillet 2025	6 juillet 2025
	St Martial	St Thierry	St Martinien	St Thomas	St Florent	St Antoine	Ste Mariette
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Carottes râpées*** au citron Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes à l'orientale Coulommiers Brugnon***	Tomate mozzarella Cuisse de poulet*** Basquaise Pâtes fraîches*** kocamadour Flamby vanille caramel	Terrine de légumes crème safranée Cordon bleu de dinde Ratatouille Bio Edam Fraise à la menthe***	Mesclun aux oignons frits Echines de porc aux curry*** Gratin de choux-fleur bleu Yaourt au lait entier saveur framboise Bio	Salade Marco-Polo Filet de loup*** à la crème de citron Riz Gouda Pastèque***	Asperges vertes vinaigrette Escalope viennoise Sauce tomate Pennes Munster*** Iles flottantes	Pâté de campagne Rôti de veau*** au romarin Tomates provençales*** et haricots verts Fourme d'ambert*** Profiteroles chantilly*** maison
	COLLATIONS DE LA SEMAINE						
	Madeleine fourrée Crème pralinée	Ananas au sirop Ananas moulinés	Tronche de cake crème chocolat	Banane Mousse de banane	Cake marbré Mousse au chocolat	Roulé abricots Abricots moulinés	Carré pomme Compote de pomme vanillé
S O I R	Potage Pennes aux légumes grillés Boursin ail fines herbes Mousse au chocolat	Potage cresson Fileté colin au cheddar Poêlé wok*** Chanteneige Bio Crème dessert	Potage Poêlée campagnarde aux lardons Rondelé au poivre Pruneaux au sirop	Potage Tortellonis ricatta épinards sauce crème Vache qui rit Bio Compote pommes coings	Potage champignons Salade Niçoise*** Comté*** Flan pâtissier	Potage Omelette aux champignons frais jambon et pomme de terre à la persillade*** Camembert Bio Yaourt aromatisés	Bouillon de vermicelles Quiche végétarienne Trio de légumes anciens Bio Kiri Bio Compote pomme banane

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)

...origine...

