

MENU SEMAINE du 28 juillet au 3 Aout - SAISON été 2025

		LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31
Déjeuner		Salade composée ou potage Cuisse de cannette Purée de patates douces Assortiment de fromages Pêche melba ou fruits Café ou thé	Salade de poulet ou potage Poisson vapeur Epinards, sauce crémée Assortiment de fromages Flan aux pruneaux ou fruits Café ou thé	Salami et ses condiments ou potage Cordon bleu Courgettes aux poivrons Assortiment de fromages Tarte aux fruits ou fruits Café ou thé	Céleri rémoulade ou potage Sauté de porc Haricots coco Assortiment de fromages Crêpe chantilly ou fruits Café ou thé
Dîner					
		Potage Œuf dur, macédoine Assortiment de fromages Onctueux praliné ou fruits Tisane	Potage Pommes de terre rissolées aux légumes et chorizo Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Terrine de poisson, sauce citron Assortiment de fromages Onctueux chocolat ou fruits Tisane	Potage Méli-mélo de brocolis au poulet Assortiment de fromages Liégeois café ou fruits Tisane
		VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3	
Déjeuner		Museau vinaigrette ou potage Poisson Pommes de terre Assortiment de fromages Tropézienne ou fruits Café ou thé	Chou-fleur mimosa ou potage Boudin aux pommes Assortiment de fromages Glace ou fruits Café ou thé	Rillettes de poisson ou potage Rôti de veau Carottes glacées Assortiment de fromages Verrine aux fruits rouges ou fruits Café ou thé	Menu validé par Mme LEGAUD-VAN DE VYVER - diététicienne 
Dîner					
		Potage Etuvé de riz, saucisse et tomate Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane	Potage Semoule chaude Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Pâtes à la carbonara Assortiment de fromages Crème dessert pralinée ou fruits Tisane	