MENU SEMAINE du 14 au 20 juillet - SAISON été 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17
Déjeuner	Terrine de campagne ou potage Rôti de porc, pommes dauphines Assortiment de fromages Eclair café ou fruits Café ou thé	Tomate Mozzarella ou potage Poisson vapeur Purée de petits pois Assortiment de fromages Œufs au lait ou fruits Café ou thé	Céleri rémoulade ou potage Escalope viennoise, sauce tomate Brocolis Assortiment de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé	Salade d'endive ou potage Saucisse fumée Flageolets Assortiment de fromages Tarte rhubarbe ou fruits Café ou thé
Dîner	Potage Galette au beurre, salade Assortiment de fromages Yaourt aromatisé ou fruits Tisane	Potage Pâtes à la bolognaise Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Terrine de poisson, sauce citron Assortiment de fromages Liégeoise vanille ou fruits Tisane	Potage Betterave, œuf dur Assortiment de fromages Crème chocolat ou fruits Tisane

	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
Déjeuner	Pastèque ou melon ou potage Moules frites Assortiment de fromages Fromage blanc ou fruits Café ou thé	Concombre ou potage Haut de cuisse de poulet Pâtes au beurre Assortiment de fromages Glace ou fruits Café ou thé	Avocat, crevettes ou potage Sauté de bœuf Rösti de légumes Assortiment de fromages Bavaroise chocolat ou fruits Café ou thé
Dîner	Potage Jardinière de légumes, jambon Assortiment de fromages Riz au lait ou fruits Tisane	Potage Quiche lorraine, salade Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane	Potage Poêlée de légumes aux lardons Assortiment de fromages Yaourt aromatisé ou fruits Tisane

Menu validé par Mme LEGAUD-VAN DE VYVER - diététicienne

Viande d'origine française