

MENUS DE LA SEMAINE



29

Lundi 14.juil	Mardi 15.juil	Mercredi 16.juil	Jeudi 17.juil	Vendredi 18.juil	Samedi 19.juil	Dimanche 20.juil
MENU DU MIDI						
Crème de céleri safranées *** Emincé de poulet (CH) provençal Pennes Courgettes sautées *** Crème café	Bouillon Célestine *** Spaghettis à la bolognaise (CH) Salade mêlée *** Blanc mangé	Crème de volaille *** Rôti de porc (CH) sauce barbecue Purée de patates douces Choux romanesco *** Salade de fruits	Velouté de légumes *** Tendron de veau aux olives (CH) Riz pilaf Carottes glacées *** Flan caramel	Crème de chou-fleur *** Filet de plie sauce aneth (FAO 27) Boulgour aux légumes *** Melon	Crème de betteraves *** Sot-l'y-laisse de poulet (CH) sauce moutarde à l'ancienne Tagliatelles Brocolis *** Glace	Saumon fumé (NG) *** Roastbeef froid (CH) sauce tartare Frites Salade *** Dessert
COLLATION DE L'APRES-MIDI						
Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
MENU DU SOIR						
Crème de céleri safranées *** Tomates farcies au thon garnies *** Pastèque	Bouillon Célestine *** Assiette de melon et jambon cru garnie (CH) Glace	Crème de volaille *** Sandwichs (CH) Yogourt	Velouté de légumes *** Gratin de pâtes Salade de betterave *** Abricot	Crème de chou-fleur *** Tarte aux fruits *** Plateau de fromages et viande froide (CH)	Crème de betteraves *** Cervelas grillé (CH) Salade de pommes de terre *** Pêches au sirop	Potage du jour Café complet sucré et salé Yogourt

Des modifications peuvent être apportées aux menus selon les nécessités du moment, par exemple l'indisponibilité d'un produit.
Les Personnes atteintes d'intolérance ou d'allergie sont priées d'en informer la cuisine le plus rapidement possible. Merci de votre compréhension

Provenance du pain CH