

**Menus du 05 au 11 Juillet 2021**  
Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
<b>D E J U N E R</b>	Macédoine de légumes *** Tomate farcie et son coulis *** Semoule *** Yaourt nature *** Pomme Golden écoresponsable	Pommes de terre aux légumes *** Salade de chou fleur *** cervelas mimolette *** Vache qui rit *** Beignet framboises	Tomates en salade *** Paëlla *** garnie *** Emmental *** Fruit de saison	Salade de blé provençale *** Aïoli de poisson *** et ses légumes *** Pavé demi sel *** Crème ardéchoise	Courgettes râpées à la coriandre *** Salade de pâtes *** au jambon *** Yaourt BIO *** Fruit de saison	Dés de concombre *** Sauté de dinde Marengo *** Polenta *** Cotentin *** Soupe abricot verveine	Melon *** Rôti de veau aux herbes *** Salade de petits pois à la menthe *** Saint Nectaire AOC *** Chessecake aux speculoos
	<b>D I N E R</b>	Lentilles à l'échalote *** Filet de poulet aux herbes *** Blettes à la crème *** Edam *** Mousse au chocolat	Céleri râpé au fromage blanc *** Filet de poisson pané, citron *** Ratatouille *** Coulommiers *** Banane	Gaspacho de betteraves *** Quiche aux oignons *** Salade verte *** Yaourt aromatisé *** Compote de fruits	Terrine de légumes sauce herbes *** Salade de haricots rouges *** aux œufs durs *** Gouda *** Fruit de saison	Coleslaw *** Parmentier *** de légumes *** Tomme blanche *** Gâteau de riz	Taboulé à l'orientale *** Jambon *** à la russe *** Bleu *** Fruit de saison

🔥❄️ : peut être consommé chaud ou froid    🇫🇷 : viande bovine française    🇫🇷 : ISC pêche durable    🍏 : produit écoresponsable