****

**LUNDI 29 JUILLET**

DEJEUNER

Carottes râpées vinaigrette

Rougail saucisse

Pâtes bio

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Soupe de légumes

Omelette maison

Julienne de légumes

Fromages

Fruit de saison

****

**MARDI 30 JUILLET**

DEJEUNER

Tartare de tomates au pistou

 Boudin noir, aïoli

Frites

Fromages

Coupe de glace et chantilly

GOUTER

Biscuit

DINER

Potage fermier

Crêpe au poulet maison

Salade verte

Fromages

Fruit de saison

****

**MERCREDI 31 JUILLET**

DEJEUNER

Mortadelle

Dos de lieu sauce aux câpres

Gratin de courgettes

Fromages

Gâteau de riz au caramel

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Soupe du marché

Pates bio à la bolognaise

Fromages

Pruneaux au sirop maison

****

**JEUDI 1 AOUT**

DEJEUNER

Pois chiches en salades

Roti de porc sauce forestière

Ratatouille

Fromages

Pastèque

GOUTER

Biscuit

DINER

Potage jardinière

Repas froid :

Riz à la niçoise

Fromages

Fromage blanc

**VENDREDI 2 AOUT**

DEJEUNER

Betteraves en salade

Seiches façon zarzuela

Risettis aux légumes

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Soupe paysanne

Emincé de dinde pané maison

Aubergines au cumin

Fromages

Compote pomme coing

****

**SAMEDI 3 AOUT**

DEJEUNER

Concombres sauce Bulgare

Burger de veau sauce champignons

Ecrasé de pomme de terre

Fromages

Flan vanille

GOUTER

Biscuit

DINER

Potage cultivateur

Repas froid : émincé de poulet

Haricots beurre en salade

Fromages

Melon

****

**DIMANCHE 4 AOUT**

DEJEUNER

Pâté en croûte et salade verte

Pommes dauphine et tomate en persillade

Noix de joue de bœuf braisées

Fromages

Tarte aux fruits de saison maison

GOUTER

Biscuit

DINER

Bouillon de vermicelles

Jambon blanc supérieur

Purée de carottes

Fromages

Fruit de saison