

**LUNDI 22 JUILLET**

DEJEUNER

Œufs durs sauce cocktail

Courgette farcie maison

Pates Bio

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Potage jardinière

Repas froid : salade piémontaise

Fromages

Flan vanille nappé caramel



**MARDI 23 JUILLET**

DEJEUNER

Riz légumier

Echine de porc grillée et aïoli

Ratatouille maison

Fromages

Ananas au sirop léger

GOUTER

Biscuit

DINER

Soupe paysanne

Bouchée a la brandade

Salade verte

Fromages

Coupe de glace et chantilly



**MERCREDI 24 JUILLET**

DEJEUNER

Tomate, mais et olives

Couscous et semoule

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Potage cultivateur

Repas froid : rôti de dinde

Lentille charcutière

Fromages

Fruit de saison



**JEUDI 25 JUILLET**

DEJEUNER

 Saucisson à l’ail

Aiguillettes de poulet sauce estragon

Petits pois aux oignons

Fromages

Fruit de saison rôti à la vanille

GOUTER

Biscuit

DINER

Potage fermier

Roulé au fromage maison

Salade verte

Fromages

Fromage blanc



**VENDREDI 26 JUILLET**

DEJEUNER

Melon et jambon

Moules sauce curry

Frites

Fromages

Glace

GOUTER

Gâteau maison

DINER

Bouillon de vermicelles

Coron bleu

Tomate en persillade

Fromage

Fruit de saison



**SAMEDI 27 JUILLET**

DEJEUNER

Concombres à la crème et ciboulette

Lasagne bolognaise

Fromages

Petit suisse aux fruits

GOUTER

Biscuit

DINER

Soupe du marché

Chipolatas grillées

Courgettes braisées

Fromages

Fruit de saison



**DIMANCHE 28 JUILLET**

DEJEUNER

Escalivade

Filet mignon de porc sauce majorquine

Pommes de terre rôties

Fromages

Tarte flan pâtissier maison

GOUTER

Biscuit

DINER

Soupe de légumes

Jambon blanc supérieur

Salade verte, croutons, dés de cheddar et gouda

Fromages

Cocktail de fruits au sirop léger