LUNDI 18 AOÛT

DEJEUNER

Concombres SAUCE Bulgare

Mijoté de Bœuf à la Méditerranéenne

Pâtes BIO

Spécial mixé : Purée de pommes de terre

Fromages

Fruits de saison

GOUTER

Gâteau à la banane

DINER

Soupe de légumes

Poisson meunière

Courgettes au basilic

Fromages

Liégeois chocolat

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MARDI 19 AOÛT

DEJEUNER

Tomates en salade

Saucisses de Toulouse et Aïoli

Frites

Spécial mixé : Purée de pommes de terre

Fromages

Coupe de glace, chantilly

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potager fermier

Aiguillettes de poulet sauce estragon

Haricots verts

Fromages

Roulé à la confiture

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MERCREDI 20 AOÛT

DEJEUNER

Riz à la grecque

Émincé de veau aux olives

Pâtes BIO

Petits pois au jus

Fromages

Eclair au Chocolat

GOUTER

Cake coco et pépites de chocolat

DINER

Bouillon de vermicelles

Tarte à l'oignon

Spécial mixé : Flan à l'oignon et Escalivade

Salade verte

Fromage Blanc

Compote d'abricot

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

JEUDI 21 AOÛT

DEJEUNER

Salade vertte, carottes râpées, raisins secs

Mijoté de porc sauce majorquine

Et ses lentilles

Fromages

Salade de fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage jardinière

Moussaka maison

Fromages

Flan au caramel

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

VENDREDI 22 AOÛT

DEJEUNER

Taboulé aux légumes

Spécial mixé : Purée de légumes de taboulé

Pavé de Hoki sauce échalotes

Navets et carottes braisés

Fromages

Fruits de saison

GOUTER

Flan Pâtissier

DINER

Soupe de légume verts

Œufs durs sauce tomate

Pâte bio au gruyère

Fromages

Crème dessert vanille

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

SAMEDI 23 AOÛT

DEJEUNER

Celeri remoulade

Boudin noir aux oignons

Ecrasée de pommes de terre et pommes (fruits)

Fromages

Cône pistache

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légumes

Cake au poulet et olives maison,

sauce napolitaine et salade verte

Fromages

Fruit de saison

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

DIMANCHE 24 AOÛT

DEJEUNER

Rosette Lyonnaise, beurre

Spécial mixé : mousse de foie

Gardianne de Taureau

Riz créole

Fromages

Tarte aux fruits de saison maison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage cultivateur

Tortilla

Epinards à la crème

Fromages

Ananas au sirop

MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande