

DEJEUNER

DINER

LUNDI 20 juillet	Carotte râpé 10 Saucisse/purée 7 Morbier 7 Fruit de saison	Soupe parmentier Gratin de légume au poisson 4/7 Chanteneige 7 Flan chocolat 7
MARDI 21 juillet	Taboulé 1/10 Moussaka végété 7 Comté 7 Crème brûlée 7	Soupe de légume Salade de pâte au poulet 1/10 Yaourt 7 Pêche au sirop
MERCREDI 22 juillet Thème « Grèce »	Salade grecque 10 Spanakopita (tourte épinard/féta) 1/3/7 Fromage 7 Melopita 1/7	Soupe d'orge Endive au jambon 7 Picodon 7 Pana cotta fruit rouge 7
JEUDI 23 juillet	Salade d'aubergine grillé (féta, amande grillé) 1/7/10 Nugget de poulet et riz cantonnais 1 Bleu 7 Fruit de saison	Soupe de légume Parmentier de veau 7 Morbier 7 Salade de fruit
 VENDREDI 24 juillet	Salade verte 10 Salade de tagliatelle au poisson 1/4/10 Kiri 7 Fruit de saison	Soupe de vermicelle Poêlée primeur au lardon Fromage blanc 7 Flan praliné 7
SAMEDI 25 juillet	Salade de perle (tomate, olive noir, concombre) 1/10 Rôtie de veau sauce forestière Poêlée méridionale 7 St moret 7 Fruit de saison	Potage de légume Salade de pdt aux œufs dur 3/10 Cantal Abricot sirop
DIMANCHE 26 juillet	Salade de tomate mozza 7/10 Civet de sanglier, gratin de pdt Emmental 7 Choux pâtissier 1/3/7	Velouté pdt et poireau Ratatouille au bœuf Faisselle 7 Fruit de saison

Visé par : Florence Bogey, Diététicienne



P.A. 2 « P.E. »

Liste des allergènes : 1 gluten 2 crustacé 3 œuf 4 poisson
5 arachides 6 soja 7 produit laitier 8 fruit à coques
9 céleris 10 moutarde 11 sésame 12 anhydride sulfureux
13 sésame 14 lupin 15 mollusque

