

DEJEUNER

DINER

LUNDI <i>27 juillet</i>	Macédoine de légume 3/10 Sauté de poulet à l’ail des ours, riz andalou 1/7  Brie 7 Fruit de saison	Soupe de légume Salade de lentille au lardon  Cantal 7 Poire au sirop
MARDI <i>28 juillet</i>	Salade de betterave 10 Gratin de raviole, tomate, mozza et basilic 1/7  Bleu 7 Fruit de saison	Potage pdt et poireaux Poêlée printanière au bœuf  Buchette de chèvre 7 Pana cotta noisette 7 
MERCREDI <i>29 juillet</i>	Taboulé 1/10 Sauté de veau au curry vert et gratin de courgette 7  Kiri 7 melon	Soupe de légume Gnocchi au poisson 1/4/7  Faisselle 7 Poire au sirop
JEUDI <i>30 juillet</i>	Salade tomate et concombre 10  Hachis parmentier 7  Yaourt 7 Flan praliné 7	Soupe d’orge Poêlée gala au poulet  Emmental 7 Fruit
VENDREDI <i>31 juillet</i>	Salade vert 10 Filet de colin et ses légumes, et aiolis 3/4/7  Comté 7 banane	Soupe de légume Salade de pomme de terre et œuf dur 3/10  Morbier 7 Pastèque
SAMEDI <i>1 Aout</i>	Salade d’artichaud 10  Filet mignon à la moutarde, spaghettis 1/7  Fromage blanc 7 Fruit de saison	Soupe de vermicelle Poêlée méridionale au bœuf  Bleu 7 Crème caramel 7 
DIMANCHE <i>2 Aout</i>	Pâté croute et cornichon 1/7  Aiguillette de poulet au curry vert, haricot vert à la persillade 7  emmental 7 Charlotte châtaigne 1/3/7 	Soupe de légume Salade de pâte au jambon 1  St moret 7 Fruit de saison

Visé par : Florence Bogey, Diététicienne



P.A. 3 « 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

