

Menu du 26 juin au 2 juillet 2023

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

	Midi	Soir
Lundi 26	Salade de pois chiches au chorizo Pintadeau rôti Cœurs de céleris braisés Fromage Crème renversée	Potage Aiguillette croustillante de colin d'Alaska Nouilles au beurre Cubes de pêches au sirop
Mardi 27	Salade de tomates et oignons rouges Steak haché Purée Fromage Glace Sundae	Potage Tarte aux brocolis et roquefort Salade verte Fruit
Mercredi 28	Soupe de poissons (Croutons, rouille, râpé) Petit salé aux fèves Fromage Fraises	Potage Brochette orientale Courgettes sautées Yaourt
Jeudi 29	Salade de riz, concombre, poivrons Escalope de volaille panée Tomates provençales Fromage Mousse au chocolat et éventail	Potage Croissant garni Salade verte Fruit
Vendredi 30 Anniversaires	Potage Moules marinière Frites Fromage Fruit	Potage Poivron rouge farci Chanteneige Compote
Samedi 1^{er}	Melon Moelleux de porc aux champignons Spaghettis Fromage Fromage blanc au caramel	Potage Croustillant au fromage Carottes persillées Fruit
Dimanche 2	Repas de la fête de l'Orée du Bois	Potage Jambon de pays Salade composée Ile flottante