

MENU DU LUNDI 24 AOÛT AU DIMANCHE 30 AOÛT 2020

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p style="text-align: center;">MINISTRONE ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME FONDUE DE POIREAUX FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">POTAGE LASAGNES DE LA MER ÎLES FLOTTANTES</p>
MARDI	<p style="text-align: center;">SOUPE TAPIOCA CAKE AUX OLIVES PALERON SAUCE TOMATÉE HARICOTS BEURRE ÉCHALOTES FROMAGE BLANC SAUCE CHOCOLAT CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">SOUPE SALADE DE POMMES DE TERRE ET GÉSIEERS COMPOTE</p>
MERCREDI	<p style="text-align: center;">POTAGE DE LÉGUMES CARI DE PORC RIZ FROMAGE / SALADE GLACE CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">POTAGE BETTERAVE MIMOSA, MÂCHE ET POMME YAOURT AROMATISÉ</p>
JEUDI	<p style="text-align: center;">CRÈME DE CAROTTES CORIANDRE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUCISSE PURÉE PUDDING COULIS DE FRAISES CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">CRÈME SALADE DE POT AU FEU COUPE DE FRUITS FRAIS</p>
VENDREDI	<p style="text-align: center;">VELOUTÉ D'ASPERGES POISSON GRILLÉ ET TRANCHE DE CITRON TOMATE PROVENÇALE FROMAGE / SALADE ABRICOTS SIROP DE VERVEINE CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">VELOUTÉ RÔTI DE DINDE FROID TABOULÉ SORBET</p>
SAMEDI	<p style="text-align: center;">POTAGE DE COURGETTES SPAGHETTIS FAÇON BOLOGNAISE FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">POTAGE CROQUE MONSIEUR SALADE COMPOSÉE MAESTRO CAFÉ</p>
DIMANCHE	<p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF SALADE DE FÈVES ET CHORIZO FILET DE CANETTE AUX PÊCHES CAROTTES ET PETITS NAVETS BABA AU RHUM CAFÉ</p>	<p style="text-align: center;">POTAGE OMELETTE POMMES DE TERRE SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISÉ</p>

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié