

Lundi 7 juillet 2025	Mardi 8 juillet 2025	Mercredi 9 juillet 2025
<p>Potage garbure * * *</p> <p>Piccata de dinde Sauce Napoli <b>ou</b> Merguez rôties Moutarde ..... Cravates <b>ou</b> Couscous ..... Chou-fleur persillé * * *</p> <p>Abricots</p>	<p>Potage paysanne (taillé) * * *</p> <p>Jambon braisé et son jus Pomme purée <b>ou</b> Salade Niçoise (haricots verts, tomates, thon, œuf pommes de terre, anchois, poivrons salade, olives, oignons)</p> <p>..... Salade pommée et radis * * *</p> <p>Séré pêche #</p>	<p><b>Repas Festif</b> * * *</p> <p>Velouté de poulet * * *</p> <p>Cevapcici de bœuf Sauce blanche Salade grecque Pain pita * * *</p> <p>Baklava &amp; Boule de glace vanille</p> 
Jeudi 10 juillet 2025	Vendredi 11 juillet 2025	Samedi 12 juillet 2025
<p>Velouté de lentilles corail * * *</p> <p>Salade de pâtes (cornettes, jambon de dinde, concombre, tomates, gruyère, oignons, basilic) <b>ou</b></p> <p>Poisson à la Bordelaise Pommes vapeur ..... Salade du jour * * *</p> <p>Nectarine</p>	<p>Crème d'asperges * * *</p> <p>Blanc de poulet Sauce citron Blé bisi <b>ou</b></p> <p>Bami-Goreng Végétarien</p> <p>..... Salade de carottes * * *</p> <p>Compote de pommes #</p>	<p>Crème de bolets * * *</p> <p>Pavé de saumon au four Sauce hollandaise <b>ou</b> Rognons de veau à la provençale ..... Pommes quartiers persillées <b>ou</b> Papardelle ..... Fondue de poireaux * * *</p> <p>Salade de fruits frais à la menthe #</p>
	Dimanche 13 juillet 2025	 <p># « sans sucre ajouté » </p>  <p><b>Recette santé</b> « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>
	<p>Velouté de cresson * * *</p> <p>Giglette de lapin à l'estragon <b>ou</b> Beignets de colin Sauce tartare ..... Polenta <b>ou</b> Riz sauvage ..... Ratatouille * * *</p> <p>Tranche glacée nougat-abricot abricot</p>	

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.