































MIDI

 <p>LUNDI 25</p>	<p>Panier Jambon Paleron braisé (Haute-Loire)  Carottes Vichy Cantal  Pêche</p>
 <p>MARDI 26</p>	<p>Macédoine mayonnaise Navarin Boulette d'agneau Semoule couscous Saint-Nectaire (AOP)  Crème dessert chocolat maison</p>
 <p>MERCREDI 27</p>	<p>Rosette beurre Poulet rôti Ratatouille Bleu d'Auvergne (AOP)  Tarte aux fraises</p>
 <p>JEUDI 28</p>	<p>Melon Langue bœuf sce madère (Haute-Loire)  Purée de pommes de terre Chèvre fruit de saison</p>
 <p>VENDREDI 29</p>	<p>Salade de tomates/basilic Cabillaud meunière Lentilles à la ménagère  Fournols fruit de saison</p>
 <p>SAMEDI 30</p>	<p>Betteraves vinaigrette Gateau foie de volaille aux olives Quenelle sauce tomate Faisselle de Douilloux  Banane</p>
 <p>DIMANCHE 31</p>	<p>Avocat aux crevettes Rôti de veau (Haute-Loire)  Gratin dauphinois Tome de Douilloux  glace</p>

MENUS DU 25 JUILLET AU 31 JUILLET 2022 (5)
SOIR

 LUNDI 25	Potage de légumes  Raviolis Camembert Compote
 MARDI 26	Velouté de butternut Haricots verts an salade et thon Saint Nectaire (AOP)  Nectarine
 MERCREDI 27	Potage de légumes  Salade de pommes de terre au Cervelas Tome blanche Abricot
 JEUDI 28	Potage de légumes  Œuf dur florentin Tome grise Cocktail de fruits
 VENDREDI 29	Soupe à l'oignons + garnitures Purée aux 3 légumes gratinée Camembert flan aux œufs
 SAMEDI 30	Potage de légumes  Flan de potimarron  Emmental Crème dessert
 DIMANCHE 31	Potage de légumes  Jambon Beurre Brie Purée de fraise