

# AU MENU - du 10 au 16 Juillet 2023

SEMAINE N° 28

| DÉJEUNER        | LUNDI 10/07/23                  | MARDI 11/07/23                          | MERCREDI 12/07/23              | JEUDI 13/07/23                      | VENDREDI 14/07/23            | SAMEDI 15/07/23                 | DIMANCHE 16/07/23                  |
|-----------------|---------------------------------|---|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| POTAGE          | Potage Crécy                    |   | Potage de légumes              | Potage Saint Germain                | Apéritif                     | Potage Saint Germain            |                                    |
| ENTRÉE          | Macédoine mayonnaise            | Salade de pois chiches                  |                                | Melon                               | Avocat/surimi                |                                 | Pâté de campagne                   |
| PLAT            | Foie de veau persillée          | Fricadelle de bœuf aux poivres          | Filet de poisson à la Normande | Rôti de porc au jus                 | Confit de canard             | Cuisse de poulet rôti           | Pâvé de veau à l'échalote          |
| GARNITURE       | Purée de carottes (endives)     | Haricots verts persillés (pomme vapeur) | Riz pilaf (épinards)           | Haricots blancs paysanne (carottes) | Pommes forestières           | Blettes braisées (pomme vapeur) | Poêlée ardéchoise (pomme noisette) |
| FROMAGE LAITAGE |                                 | Petit fromage                           | Plateau de fromage             |                                     | Petit fromage                | Plateau de fromage              | Plateau de fromage                 |
| DESSERT         | Fruit de saison                 | Glace (yaourt s/su)                     | Fruit de saison                | Yaourt aux fruits (s/su)            | Pâtisserie                   | Fruit de saison                 | Pâtisserie du chef                 |
| DINER           |                                 |   |                                |                                     |                              |                                 |                                    |
| POTAGE          | Potage légumes/petites pâtes    | Potage cultivateur                      | Potage légumes/petites pâtes   | Potage cultivateur                  | Potage légumes/petites pâtes | Potage cultivateur              | Potage légumes/petites pâtes       |
| PLAT            | Brochette de poisson            | Pâte à la carbonara                     | Salade Marco-Polo              | Tarte Provençale                    | Jambon blanc                 | Cappelletis au fromage          | Salade piémontaise                 |
| GARNITURE       | Courgettes à la crème (riz)     | (brocolis)                              | (h.verts/riz)                  | Salade verte (pâtes/céleri)         | Tomates provençales (purée)  | (poireaux)                      | (h.verts)                          |
| FROMAGE LAITAGE | Fromage                         | Fromage                                 | Fromage                        | Fromage                             | Fromage                      | Fromage                         | Fromage                            |
| DESSERT         | Fromage blanc aux fruits (s/su) | Salade de fruits/biscuit (s/su)         | Ile flottante (flan s/su)      | Pomme au four                       | Faisselle                    | Flan vanille (s/su)             | Abricots au sirop                  |

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus et vous remercie de votre compréhension.

L'équipe Restauration vous souhaite bon appétit