



Du lun.13 AU 19 JUILLET

DÉJEUNER S3

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CÉLERI RÉMOULADE	TERRINE DE TRUITE	RILLETES DU MANS	AVOCAT	SALADE MARCO POLO	MINI TRESSE AUX QUATRE FROMAGES	TABOULÉ
HACHIS VÉGÉ	CHAPON AU CÈPES	SALADE DE RIZ	CLAFOUTIS À LA COURGETTE ET À LA CHÈVRE	PAVÉ DE POISSON À LA MARAÎCHÈRE	BROCHETTE DE POULET	RÔTI DE BŒUF
	CARDONS EN PERSILLADE		ÉPINARDS HACHÉS	GRATIN DAUPHINOIS	TOMATES À LA PROVENÇALE	POÊLÉE DE POMMES DE TERRE SAUTÉES FAÇON GERÇOISE
BRIE	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	CAMEMBERT	PETITS SUISSÉS	FROMAGE LOCAL	YAOURT BIO LOCAL AUX FRUITS	BLEU
CRÈME DESSERT BIO LOCALE AU CAMEL	PÂTISSERIE OU TARTE	MILLE FEUILLE AU CAMEL	FRUITS	TARTE AUX POMMES RUSTIQUE	SALADE DE FRUITS ACAPULCO	TARTE AU FLAN

LES MENUS PROPOSÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SUIVANT LES DISPONIBILITÉS FOURNISSEURS