

Menu du 11 au 17 Août 2025

LUNDI
11/08/2025

**Carottes râpées
vinaigrette, ail et persil¹⁰**
Velouté
-
**Gâteau de foie^{1,3,7}
sauce tomate**
Quenelles^{1,3,7}
-
Gruyère⁷
-
**Pommes cuites aux⁸
amandes**

MARDI
12/08/2025

Salade de pâtes colorées^{1,10}
Potage de Légumes
-
**Rôti de Porc aux Herbes¹
de Provence**
Courgettes au jus gratinées^{1,7}
-
Yaourt Nature⁷
-
Fruit de Saison

MERCREDI
13/08/2025

Céleris Rémoulade^{9,10}
Potage de Légumes
-
**Paupiette de volaille sauce^{1,10}
moutarde**
Petits Pois à la française¹
-
Cabrette⁷
-
Fruit de saison

JEUDI
14/08/2025

Pâté de tête/cornichons^{1,12}
Velouté
-
Poisson Pané^{1,4}
Ratatouille
-
Yaourt Nature⁷
-
Banane

VENDREDI
15/08/2025

Melon
Potage de Légumes
-
Rôti de Veau¹
Champignons à la crème⁷
Pommes Röstis
-
Faisselle⁷
-
Tarte framboise^{1,3,7}

SAMEDI
16/08/2025

Salade de tomate/basilic¹⁰
Potage de Légumes
-
Godiveaux
Boulgour¹
-
Bleu⁷
-
Flan au chocolat⁷

DIMANCHE 17/08/2025

Rillettes/cornichons¹² et Potage de Légumes
-
Paleron de Boeuf et⁷Papillons¹ / Poêlée Méridionale
-
Comté
-
Dessert⁷

Allergènes éventuellement présents dans les plats : 1 céréales contenant du gluten, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydrides sulfureux et sulfites, 13 lupin, 14 mollusques.