

## Semaine du 15 juillet au 21 juillet 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 15.7.	Crème de céleri-pomme Saltimbocca de porc Sauce napolitaine Croquettes de pommes de terre Carottes Vichy Abricots	Crème de céleri-pomme Boulettes végétariennes Sauce crème aux asperges Croquettes de pommes de terre Salade de carottes râpées Abricots
Mardi 16.7.	Crème de brocoli Filet de poulet grillé Sauce basquaise Couronne de blé aux légumes Yoghourt vanille	Crème de brocoli Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Coulis de tomates Salade de courgettes crues Yoghourt vanille
Mercredi 17.7.	Crème de champignons Roastbeef froid Sauce tartare Salade de pommes de terre Salade verte Fraises	Crème de champignons Oeufs durs en sauce verte Nouillettes Tomate au four Fraises
Jeudi 18.7.	Crème de livèche Pojariski de veau Sauce crème à l'estragon Pommes de terre mousseline Haricots verts étuvés Salade de fruits frais	Crème de livèche Emincé de tofu à la crème Pommes de terre mousseline Haricots verts étuvés Salade de fruits frais
Vendredi 19.7.	Crème de maïs doux Dos de cabillaud poché Sauce Dugléré Riz de Camargue Salade de lollo rouge et frisée Mille-feuilles	Crème de maïs doux Risotto verde Fromage râpé Salade de lollo rouge et frisée Mille-feuilles
Samedi 20.7.	Crème de pois verts Emincé de boeuf au poivre Rösti Romanesco vapeur Myrtilles au sucre	Potage purée de légumes Salade grecque et pois chiche Pain aux céréales Myrtilles au sucre
Dimanche 21.7.	Crème aux fines herbes Demi coquelet rôti Sauce à la diable Spirales Salade batavia Tranche aux fruits des bois	Crème aux fines herbes Agnolotti pomodoro-mozzarella Sauce au basilic Fromage râpé Salade batavia Tranche aux fruits des bois

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

**Le repas est à consommer le jour de livraison.**

**Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.**