

du Lundi 25 Août au Dimanche 31 Août

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi

Lentilles vinaigrette

Civet de lapin

Haricots verts à la tomate

Saint Paulin

Pastèque

Potage à la tomate et au basilic

Fontellini à la napolitaine

Fromage fondu

Flan chocolat

Mardi

Belheraves vinaigrette

Rôti de bœuf au jus

Poêlée carottes
courgette pommes de terre

Coulommiers

Nectarine jaune

Potage de légumes verts

Salade aux légumes et maïs

Mélange de salade

Fromage soufflé
au sel du Guérande

Yaourt nature

Mercredi

Tomate au basilic

Pennes au thon

Poêlée aubergines
et légumes

Fourmis

Pêche jaune

Potage carottes
lentilles corail et curry

Moules gratinées
à l'ail et au persil

Riz thaï

Fromage frais nature

Liégeois au chocolat

Jeudi Déjeuner

Salade de riz,
tomates et olives

Frites à la mode de Caen

Courgettes rôties

Roquefort AOP

Cône glacé caramel beurre
salé

Dîner

Bouillon pot-au-feu
aux vermicelles

Omelette dure
à la florentine

Fromage fondu

Soupeabricot verveine

Vendredi

Salade de haricots
verts à l'échalote

Beignets de calamars
sauces tartare

Poêlée de riz aux courgettes

Edam

Melon Charentais

Potage de légumes verts

Salade Piémontaise

Fromage frais nature

Crème au café

Samedi

Taponade d'olives
vertes au basilic

Couscous poulet merguez

Canard jeune AOC

Abricots

Potage de légumes

Spaghetti aux fruits de mer

Brunoise de légumes

Fromage frais nature

Flan vanille

Dimanche

Museau de porc
en vinaigrette

Aubergine farcie au bœuf

Bouillgour à la Canarienne

Gouda

Fraisin blanc

Bouillon pot-au-feu
aux vermicelles

Pizza royale

Mélange de salade

Fromage fondu

Compote de
pommes vanille