



A table



	29 DEJEUNER						
	LUNDI 14-juil.	MARDI 15-juil.	MERCREDI 16-juil.	JEUDI 17-juil.	VENDREDI 18-juil.	SAMEDI 19-juil.	DIMANCHE 20-juil.
Entrée	Salade Fermière	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise	Betteraves ^{1,2}	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Terrine de légumes
Plat	Noix de veau Rôtie	Aile de raie	Crêpinettes	Steack haché ^{1,2}	Pêche du jour	Sauté de dinde ^{1,2}	Bœuf à la bière ^{1,2}
Garniture	Poêlée lyonnaise	Polenta ¹	Lentilles	Haricot vert	Epinards ail crème ^{1,2,3}	Riz au beurre ^{1,2}	Poêlée de légumes
	-	0	0	0	-	-	0
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Défilé de mignardise	Entremets de vanille ^{1,2}	Nectarine	Fraises ³	Entremets Pistache	Cocktails de fruits	Crumble aux pommes

DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage aux légumes ^{1,2,3}	Potage vermicelle ¹	Tapioca au lait ^{1,2}	Velouté de courgette ^{1,2,3}	Potage de légumes ^{1,2,3}	Soupe à l'oignon ¹
Plat	Friand	Rôti de bœuf froid ^{1,2}	Quiche au fromage	Salade de museau de porc & PDT ^{1,2,3}	Omelette	Rôti de porc mayonnaise	Salade Italienne ^{1,2}
Garniture	Salade	Taboulé	-	-	Salade verte	Choux fleurs vinaigrette ^{1,2,3}	-
	-	0	Batavia ^{2,3}	0	-	0	0
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Liégeois vanille	Compote ²	Yaourt fermier	Mousse café	Banane ^{2,3}	Petit suisse sucré	Poire

« [Viande bovine, née, élevée et abattue en France](#) » et « [Viandes porcine, ovine et volaille élevées et abattues en France](#) »

version du 02/07/2025

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)