

## Semaine du 30 juin au 06 juillet 2025



Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet
Salade de museau Moussaka Fromage* Compote Potage*	Salade de pommes de terre et hareng Sauté de porc Epinard à la crème Yaourt* Liégeois au chocolat Potage*	Salade de lentilles Filet mignon Blettes persillées Faisselle* Fruit Potage*	Terrine de campagne Cuisse de poulet à la dijonnaise Pommes rissolées Yaourt* Flan pâtissier Potage*
Vendredi 04 juillet	Samedi 05 juillet	Dimanche 06 juillet	Plats de substitutions
Melon Filet de Colin au Curry Riz Fromage* Fruit Potage*	Pâté croûte Rôti de veau farci Poêlée de légumes Faisselle* Compote Potage*	Salade de perles marine Rosbeef Gratin dauphinois Fromage* Salade de fruits Potage*	Entrée : Salade piémontaise Viande : Cordon bleu Accompagnement : Pâtes Fromage : fruit Dessert : Fromage blanc/sec Potage : salade composée

Formule complète\* 12,80€ (Entrée-Plat principal-Fromage-Dessert-Potage)

Formule simple 10,80€ (entrée-Plat principal-Dessert)

VOLAILLE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Viandes en provenance directe de chez le producteur local, choisi par les soins du traiteur

Nous vous souhaitons un bon appétit