

AU MENU DES VACANCES D'ÉTÉ JUILLET 2024

Légende :

Local
Viande, poisson, œuf
Céréales et féculents
Fruits et légumes
Produits laitiers

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.



Les plats confectionnés « maison » sont signalés
Par un astérisque *

Lundi 08 ESPAGNE

Buffet d'entrées 
Buffet de desserts 

Mardi 09

Buffet d'entrées 
Poulet fumé assortiment de
salades 
Buffet de desserts 

Mercredi 10

Buffet d'entrées 
Poisson blanc
meunière
Légumes du
maraicher 
Buffet de desserts 

Jeudi 11repas végétarien

Buffet d'entrées 
Salade pommes de
terre, œufs mimosa 
Buffet de desserts 

Vendredi 12

Repas Guinguette 
Barbecue

Lundi 15 USA

Buffet d'entrées
Hot-dog Frites /
Méli-mélo de salade
Buffet de desserts 

Mardi 16

Buffet Entrée chaude
Noisette de bœuf à la
tomate
Semoule 
Buffet de desserts 

Mercredi 17 Végé

Buffet d'entrées 
Lasagne de légumes |
Salade vertes 
Buffet de desserts 

Jeudi 18

Buffet d'entrées Bio 
Carbonade flamande
PDT Grenaille | 
Feuille de chêne 
Animation Crêpes

Vendredi 19

Buffet d'entrées 
BARBECUE | 
Assortiment crudités
et cuitités 
Buffet de desserts 

Lundi 22 AUSTRALIE

Buffet d'entrées 
Buffet de desserts 

Mardi 23repas végétarien

Buffet d'entrées 
Assiette Anglaise
Buffet de desserts 

Mercredi 24

Buffet d'entrées 
Milanette de Veau |
pomme de terre sauté
et légumes de saison 
Buffet de desserts 

Jeudi 25

Buffet d'entrées 
Pâte Bolognaise
Fromage 
Buffet de desserts 

Vendredi 26

Buffet Froid 