Menu du mois de juillet 2005



VENDREDI

DEJEUNER BUFFET FROID

Tomate Gigot d'agneau Taboulé Cantal Pêche

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
4	5	6	7	8	
	DEJEUNER				
Radis roses/beurre	Salade sawaï	Salade de tomate	Salade mêlée	Betteraves rouge	
Poulet rôti	Sauté de veau	Gigot d'agneau	Filet de hoki pané/citron	Saucisse de volaille	
Pâtes coquillettes	Bouquetière de légumes	Pommes sautées	Haricots verts au jus	Lentilles au jus	
Fromage frais nature	Emmenthal	Bûche à la chèvre	Yaourt nature	Camembert	
Poire au sirop	Melon vert	Dattes	Chou vanille	Cerises	

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13 DEJEUNER	JEUDI 14	VENDREDI 15
Cœurs de palmier/mais Escalope de volaille sauce diable Purée de p. de terre Tome blanche Brugnon	Céleri mayonnaise Sauté de bœuf aux oignons Carottes vichy Fromage fondu Glace/biscuit	Carottes râpées Filet de lingue/citron Gratin de brocolis Crème anglaise Brownies	FERIE	FERME

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
DEJEUNER				
Salade paysanne Filet de flétan sauce provençale Courgettes au beurre Crème de gruyère Salade de fruits frais	Laitue vinaigrette Escalope de dinde au paprika Frites Yaourt Poire cuite au sirop	Betteraves cuites Rôti de veau forestier Macaronis gratinés Saint Paulin Glace	MENU DES ILES Salade verte Accras Salade de riz Ananas Gâteau à la noix de coco	Pastèque Steack haché pur bœuf Jardinière de légumes Bleu des causses Clafoutis aux cerises

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
25	26	27	28	29
		DEJEUNER		
		MENU TRAPPEUR		
Terrine de saumon/citron	Carottes râpées vinaigrette	Salade de coquillettes	Salade mayonnaise	Salade des tropiques
Sauté de dinde forestier	Filet de grenadier au beurre	aux dés de tomates	Bœuf à l'écarlate	Paëlla aux fruits de mer
Pâtes tortis	Chou fleur au beurre	Brochette dinde et	Haricots beurre persillés	Carré de l'est
Mimolette	Crème de gruyère	Brochette de bœuf	Edam	Melon vert
Pommes royal gala	Crêpe au sucre	Potatoes	Abricots	
		Fromage		
		Glace		