



TERRE-NÈGRE
TERRE DE VIES D'ÉCHANGES

Le menu de la semaine du 14 au 20 juillet

DÉJEUNER



GOÛTER



DÎNER



LUNDI

14 juillet.

Fête nationale

Apéritif

Velouté de cresson

Melon / jambon de pays

Cuisse de canette aux pêches

Tian de légumes

Tome

Trionon

Boisson

au choix

Pâtisserie

Potage de légumes

Riz à l'espagnole

Chavroux

Poire pochée à la vanille

MARDI

15 juillet.

Donald

Velouté d'asperges

Boudin noir aux pommes

Purée

Brie

Fruit frais

Boisson au

choix

Pâtisserie

Bouillon volaille alphabet

Mousse de merlu sauce cocktail

Macédoine mayonnaise

Samos

Tapiooca au lait

MERCREDI

16 juillet.

Nd Carmel

Potage Dubarry

Faïsselle aux fines herbes

Travers de porc

Compotée d'aubergines

Clafoutis pêches



Boisson au

choix

Pâtisserie

Potage de légumes

Lasagnes aux légumes

Coulommiers

Pruneaux au sirop

JEUDI

17 juillet.

Charlotte

Potage Dubarry

Œufs au plat ou brouillés/salade

Pommes rissolées

St Nectaire

Fruit frais

Boisson au

choix

Pâtisserie

Bouillon bœuf vermicelle

Courgette farcie

Saint moret

Yaourt aromatisé

VENDREDI

18 juillet.

Frédéric

Potage de légumes

Cervelas échalotes

Poisson du marché sauce américaine

Flan de légumes

Glace

Boisson

au choix

Pâtisserie

Potage crécy

Feuilleté poivron chorizo

Salade verte

Edam

Compotée de fruits

SAMEDI

19 juillet.

Arsène

Crème à l'oseille

Palette à la diable

Lentilles

Cantal AOP



Fruit frais

Boisson au

choix

Pâtisserie

Potage de légumes

Omelette aux fines herbes

Chou fleur persillé

Riz au lait

DIMANCHE

20 juillet.

Marina

Soupe de poisson gruyère croûtons

Tomate fêta basibic

Pavé de bœuf sauce au poivre

Haricots beurre

Tarte tatin abricots

Boisson

au choix

Pâtisserie

Potage de légumes

Salade piémontaise

Carré frais

Salade de fruits

La Direction

La Diététicienne

Le Responsable Restauration

sOgeres