



DÉJEUNER

Après la Saint Jean, si le coucou chante, l'année sera rude et méchante

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin	samedi 01 juillet	dimanche 02 juillet
CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	TABOULE MAISON	 Menu de M. FUNEL	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES AU CITRON	TERRINE DE CAMPAGNE / CORNICHON	APERITIF ASPERGES VINAIGRETTE
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	AILES DE RAIE AUX CAPRES	EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY	FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE	SAUTE DE LAPIN A LA PROVENCALE
FRITES FRAICHES / SALADE VERTE	JARDINIERE DE LEGUMES (DONT PDT)	POMMES VAPEURS	POLENTA CREMEUSE / GRATIN D'AUBERGINES	POMMES VAPEUR / FONDUE DE POIREAUX	TAGLIATELLES / BROCOLIS	POMMES ROSTIES / HARICOTS BEURRE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
GLACE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER MAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIRS

DÎNER

Anthelme	Fernand	Irénée	Pierre, Paul	Martial	Thierry	Martinien
CREME DE POIREAUX	SOUPE A L'OIGNON / CROUTONS / RAPE	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON VERMICELLES	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	VELOUTE DE PETITS POIS	CREME DE CELERI
QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	OMELETTE AUX POIVRONS	LASAGNES AU BŒUF	ASSIETTE ANGLAISE (JAMBON, RÔTI DE DINDE, PÂTÉ DE CAMPAGNE)	QUICHE AU CAMEMBERT	FILETS DE HARENGS MARINES	PÂTES A LA CARBONARA
JULIENNE DE LEGUMES	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	SALADE VERTE	SALADES COMPOSEES	SALADE DE SAISON	POMMES DE TERRE A L'HUILE	.
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
POMME AU FOUR	CREME VANILLE	LIÉGOIS CAFÉ	ILE FLOTTANTE	COMPOTE	ENTREMET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

FRUITS DE SAISON: MELON, PÂTÈQUE, FRAISES, ANANAS, ABRICOTS, PÊCHES, NECTARINES.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DÉRIVÉS POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE NUTRITION D'API RESTAURATION IDF SENIORS.