

Semaine du 01 et 05 juillet 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

LUNDI

TOMATES
VINAIGRETTE

POULET RÔTI

PURÉE DE
CAROTTES

SAINT-NECTAIRE

GÂTEAU AU
CHOCOLAT

MARDI

MELON

COUSCOUS AUX
BOULETTES DE
BŒUF

PETIT SUISSE

FRAISES

JEUDI

BATAVIA

HAMBURGER FFF
POMMES DE TERRE
FRITES

FROMAGE BLANC
AU MIEL

POMME AU FOUR

VENDREDI

CAROTTES RÂPÉES

RAVIOLIS DE
DINDE À LA
TOMATE

CANTAL

PÊCHE

MOCKTAIL FRAMBOISE PASSION ET MENTHE

Ingrédients : 6 tomates

- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 12 framboises fraîches ou surgelées
- 3 cl de coulis de fruits de la passion
- 8 feuilles de menthe
- 0,5 citron vert
- 10 glaçons
- Eau gazeuse



1. Découper le citron vert en petits morceaux.
2. Ajouter par-dessus les feuilles de menthe, 9 framboises et le sucre. Ecraser au pilon.

Ajouter ensuite quelques glaçons, le coulis de passion, les framboises restantes et compléter avec de l'eau gazeuse. Boire très frais !

Bonne dégustation et
belles vacances !

RECETTE



Chaque matin, se joue une agréable musique en cuisine,
avec le ballet des arrivages de produits frais.

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE.