

	Lundi 5-juil.-21	Mardi 6-juil.-21	Mercredi 7-juil.-21	Jeudi 8-juil.-21	Vendredi 9-juil.-21	Samedi 10-juil.-21	Dimanche 11-juil.-21
	DEJEUNER						
	MENU VEGETARIEN						
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts BIO 	Chou fleur vinaigrette	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise 	Tomate ronde et vinaigrette en dosette	Sardines à l'huile
Plat principal	Risotto aux courgettes 	Bavette	Tête de veau provençale 	Saucisse fumée	Moules à la crème 	Poulet rôti fruité 	Burger de veau milanaise 
Légumes		Petits pois	Poêlée de légumes BIO	Tomate provençale	Courgettes BIO 	Blettes à l'ail	Pommes de terre et carottes
Féculents	Carottes	Frites	Purée de betteraves	Lentilles vertes BIO cuisinées 	Riz safrané 	Salade de coquillettes à la catalane	Blé BIO 
Fromage	Plateau de fromages et laitages						
Dessert	Pêche jaune	GLACE 	Cake fruits confits raisins secs	verrine tapioca au lait 	salade de fruit bio à faire sur site 	Mousse au chocolat noir	Eclair vanille
	DINER						
Plat	Tomate farcie	Couscous Merguez	Tarte au fromage fraîche	Gratin de légumes de saison œuf/fromage	Quiche lorraine	Cake moelleux (seigre, lardon et olives noire) 	Œufs au plat
Laitage	Yaourt velouté nature et sucre	Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature BIO et sucre 	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Yaourt velouté nature et sucre	Abricots au sirop	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Compote pomme ananas	Pomme 	Kiwi

Résidence de Nogent Sur Marne



Race à viande



Label Rouge



Recette végétarienne



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison

Produits locaux

elior 