

Menu de la semaine (2) du 29 juin au 5 juillet 2026



Déjeuner

Diner

lundi 29 juin 2026

CONCOMBRE A LA CREME
SAUTE DE PORC
FLAGEOLETS
FROMAGE
COMPOTE POMMES/ANANAS

POTAGE
ŒUF DUR
ARTICHAUT VINAIGRETTE
FROMAGE
ENTREMETS CITRON

mardi 30 juin 2026

SAUCISSON A L'AIL
POULET
COURGETTES A L'AIL
FROMAGE
GLACE

POTAGE
POMMES DE TERRE LARDONS
CHAMPIGNONS
SALADE VERTE
FROMAGE
POMME CUITE

mercredi 1 juillet 2026

POIREAUX VINAIGRETTE
ANDOUILLETTE
FRITES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
POISSON
MACEDOINE
FROMAGE
RIZ AU LAIT

jeudi 2 juillet 2026

CELERI REMOULADE
COUSCOUS
FROMAGE
PATISSERIE MAISON

POTAGE
TOMATE FARCIE
FROMAGE
COMPOTE P.FRAISE

vendredi 3 juillet 2026

TOMATES/THON
FILET DE POISSON
BROCOLIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE CRECY (carottes)
RISOTTO AUX PETITS LEGUMES
FROMAGE
MOUSSE COCO

samedi 4 juillet 2026

SARDINE A L'HUILE
ROTI DE PORC
PATES
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
MOUSSAKA
SALADE VERTE
FROMAGE
PETIT SUISSE AROMATISE

dimanche 5 juillet 2026

SALADE GRECQUE
PINTADE
POMMES DAUPHINE
FROMAGE
PATISSERIE

POTAGE
TARTE PROVENCALE
SALADE VERTE
FROMAGE
CREME PISTACHE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérance

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

