



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



	Déjeuner	Diner
lundi 29 juin 2026	POTAGE SAUTE DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE COMPOTE POMMES/ANANAS	POTAGE ŒUF POCHE ARTICHAUT VINAIGRETTE ENTREMETS CITRON
mardi 30 juin 2026	SAUCISSON A L'AIL CUISSÉ DE POULET COURGETTES A L'AIL FROMAGE GLACE	POTAGE JAMBON BLANC PATES SAUCE TOMATE POMME CUITE
mercredi 1 juillet 2026	POTAGE ANDOUILLETTE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POISSON MACEDOINE RIZ AU LAIT
jeudi 2 juillet 2026	CELERI REMOULADE COUSCOUS FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE COURGETTE FARCIE SALADE VERTE COMPOTE P. FRAISE BISCUIT
vendredi 3 juillet 2026	POTAGE CRECY (carottes) POISSON BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE RISOTTO AUX PETITS LEGUMES MOUSSE COCO
samedi 4 juillet 2026	SARDINE A L'HUILE ROTI DE PORC PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE MOUSSAKA SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISE
dimanche 5 juillet 2026	SALADE GRECQUE PINTADE POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE TARTE PROVENCALE SALADE VERTE CREME PISTACHE

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements