


# Menu de la semaine (5) du 20 au 26 juillet 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 20 juillet 2026	RILLETES SAUTE DE VEAU SAUCE MARCHAND DE VIN CHOU ROMANESCO FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE RISOTTO PARMENSAN/CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS VANILLE
mardi 21 juillet 2026	CONCOMBRE SAUCE BULGARE LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE GLACE	POTAGE JAMBON CHOU-FLEUR VINAIGRETTE FROMAGE COMPOTE POMMES/BANANE
mercredi 22 juillet 2026	MELON CUISSE DE POULET PETITS POIS FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE QUICHE THON/TOMATES/MOUTARDE SALADE VERTE FROMAGE POMMES CUITE
jeudi 23 juillet 2026	CŒUR DE PALMIER, TOMATES, ŒUF, CIBOULETTE SAUCISSE LENTILLES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE MELANGE BŒUF ET COURGETTES SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRE
vendredi 24 juillet 2026	BETTERAVES ROUGES MOULES FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ŒUF DUR FOND D'ARTICHAUT A LA CREME FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
samedi 25 juillet 2026	MAQUEREAU A LA MOUTARDE SAUTE DE DINDE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CAKE LARDONS/OLIVES SALADE VERTE FROMAGE GLACE
dimanche 26 juillet 2026	ASPERGE A LA CREME ROTI DE BŒUF TAGLIATELLES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GALANTINE DE VOLAILLE POIREAUX VINAIGRETTE FROMAGE CREME DESSERT

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

