

# Menu de la semaine (6) du 27 juillet au 2 août 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 27 juillet 2026	TOMATES VINAIGRETTE BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE GLACE	POTAGE JAMBONNEAU CAROTTES RAPEES FROMAGE COMPOTE
mardi 28 juillet 2026	CHOU BLANC AUX DES DE FROMAGES SAUTE DE PORC HARICOTS VERTS FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE TOURIN MELANGE DE FARCE ET TOMATES RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 29 juillet 2026	SALAMI EMINCE DE DINDE POEELE DE CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS CITRON
jeudi 30 juillet 2026	PASTEQUE SAUTE DE BOEUF FLAGEOLETS FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE ŒUF DUR SAUCE MORNAY SALADE VERTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
vendredi 31 juillet 2026	CELERI REMOULADE FILET DE POISSON TIAN (tomates, courgettes, oignons) FROMAGE GLACE	POTAGE PIEMONTAISE FROMAGE MIRABELLES AU SIROP
samedi 1 août 2026	SALADE NICOISE (RIZ) ESCALOPE VIENNOISE SAUCE ECHALOTE SALSIFIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CANNELONNIS SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
dimanche 2 août 2026	MELON LAPIN A LA MOUTARDE ROSTI DE POMMES DE TERRE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT AROMATISE

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