

# Menu de la semaine (7) du 3 au 9 août 2026



|                      | Déjeuner  | Diner  |
|----------------------|---|--|
| lundi 3 août 2026    | SARDINES A LA TOMATE<br>BŒUF<br>PUREE DE LEGUMES VERTS<br>FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON                    | POTAGE<br>POISSON<br>MACEDOINE MAYONNAISE<br>FROMAGE<br>ENTREMETS CARAMEL  |
| mardi 4 août 2026    | SALADE COLESLAW (chou<br>blanc, carottes)<br>ROGNONS<br>POMMES VAPEUR<br>FROMAGE<br>MOUSSE NOIX DE COCO | VELOUTE DE POIREAUX<br><br>MUSEAU<br>TOMATES VINAIGRETTE<br>FROMAGE<br>COMPOTE DE POMMES                               |
| mercredi 5 août 2026 | BETTERAVES VINAIGRETTE<br><br>PETIT SALE<br><br>LENTILLES<br>FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON                 | POTAGE<br><br>TARTE TOMATES/CHEVRE/HERBE<br>DE PROVENCE<br>SALADE VERTE<br>FROMAGE<br>PETIT SUISSE SUCRE               |
| jeudi 6 août 2026    | CAROTTES RAPEES<br>CUISSSE DE POULET<br>TRIO DE CHOUX<br>FROMAGE<br>PATISSERIE MAISON                   | POTAGE<br>RISOTTO AUX 2 ASPERGES<br><br>FROMAGE<br>ŒUF AU LAIT   |
| vendredi 7 août 2026 | MOUSSE DE FOIE<br>POISSON<br>BLE<br>FROMAGE<br>GLACE  | POTAGE<br>OMELETTE AUX FINES HERBES<br>SALADE VERTE<br>FROMAGE<br>POIRES AU SIROP                                      |
| samedi 8 août 2026   | TERRINE DE LEGUMES<br>ESCALOPE DE PORC<br><br>PETIT POIS<br>FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON                  | POTAGE<br>SALADE COMPOSEE : pâtes, maïs,<br>tomates, jambon de dinde,<br>emmental<br>FROMAGE<br>CREME DESSERT CHOCOLAT |
| dimanche 9 août 2026 | AVOCAT COCKTAIL<br>VEAU MARENGO<br>POMMES NOISETTE<br>FROMAGE<br>PATISSERIE                             | POTAGE<br>JAMBON<br>HARICOTS BEURRE<br>FROMAGE<br>FLAMBY VANILLE   |

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