

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

	Déjeuner	Diner
lundi 29 juin 2026	SURIMI MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE MOUSSAKA SALADE VERTE CREME DESSERT CAFE
mardi 30 juin 2026	CELERI REMOULADE CUISSE DE POULET ROTIE COURGETTES A L'AIL FROMAGE GLACE	POTAGE POMMES DE TERRE LARDONS ANANAS AU SIROP
mercredi 1 juillet 2026	TOMATES VINAIGRETTE ANDOUILLETTE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE BOLET POISSON MACEDOINE MAYONNAISE SEMOULE AU LAIT
jeudi 2 juillet 2026	CONCOMBRE A LA CREME COUSCOUS FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES	POTAGE TOMATE FARCIE RIZ COMPOTE P.FRAISE
vendredi 3 juillet 2026	RILLETES FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE BROCOLIS FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE SALADE COMPOSEE : BLE, DES D' EMMENTAL, CHORIZO, TOMATE, MOUSSE CHOCOLAT
samedi 4 juillet 2026	SARDINE A L'HUILE ROTI DE PORC PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ŒUF POCHE ASPERGES A LA CREME FROMAGE COMPOTE
dimanche 5 juillet 2026	PAMPLEMOUSSE/SURIMI PINTADE POMMES DAUPHINE FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE TARTE A L'OIGNON SALADE VERTE CREME VANILLE

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

