

Menu de la semaine (3) du 6 au 12 juillet 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 6 juillet 2026	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE STEAK DE VEAU CAROTTES VICHY FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PATES/SAUMON/CREME ENTREMETS PRALINE
mardi 7 juillet 2026	PASTEQUE BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE GLACE	VELOUTE DE TOMATES TORTILLA AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE DE PECHEs
mercredi 8 juillet 2026	SAUCISSON A L'AIL SAUTE DE DINDE HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE MUSEAU TOMATES VINAIGRETTE SEMOULE AU LAIT
jeudi 9 juillet 2026	POMMES AU CURRY PALERON DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE PATISserie D'ANNIVERSAIRE	POTAGE PIEMONTAISE PANNA COTTA AU CARMEL
vendredi 10 juillet 2026	CONCOMBRE A LA CREME POISSON RIZ FACON PAELLA FROMAGE PRUNEAU AU SIROP	POTAGE TARTE TOMATES/CHEVRE CREME PRALINE
samedi 11 juillet 2026	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC SALSIFIS FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	POTAGE SALADE DE PATES AU BŒUF COMPOTE DE POMMES
dimanche 12 juillet 2026	MELON ROTI DE VEAU POEELE SALARDAISE FROMAGE GLAND	POTAGE CHOU FLEUR VINAIGRETTE AUX DES DE JAMBON MOUSSE CAFE

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