

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

	Déjeuner	Diner
lundi 20 juillet 2026	RILLETTES MIGNONIN DE VEAU CHOU ROMANESCO FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE RISOTTO PARMESAN/CHAMPIGNONS/ DINDE ENTREMETS VANILLE
mardi 21 juillet 2026	CONCOMBRE VINAIGRETTE CUISSE DE POULET PETITS POIS FROMAGE COMPOTE P.CASSIS	POTAGE d'ASPERGES JAMBON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RIZ AU LAIT
mercredi 22 juillet 2026	MELON LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE GLACE	POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER COMPOTE DE PECHES
jeudi 23 juillet 2026	SALADE COMPOSEE : tomates, œuf, maïs ciboulette SAUCISSE LENTILLES FROMAGE FLAN PATISSIER	POTAGE MELANGE BŒUF/COURGETTES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES
vendredi 24 juillet 2026	BETTERAVES VINAIGRETTE MOULES FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE TOMATES ŒUF DUR CAROTTES RAPEES AUX RAISINS MOUSSE CHOCOLAT BISCUIT
samedi 25 juillet 2026	MAQUEREAU A LA MOUTARDE SAUTE DE DINDE RATATOUILLE FROMAGE ABRICOTS AU SIROP	POTAGE TARTE TOMATES/CHEVRE SALADE VERTE PETITS SUISSES AROMATISES
dimanche 26 juillet 2026	ASPERGE A LA CREME ROTI DE BŒUF POMMES NOISETTE FROMAGE PARIS BREST	POTAGE GALANTINE DE VOLAILLE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE CREME DESSERT PISTACHE

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