

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



Déjeuner

Diner

lundi 27 juillet 2026

CELERI REMOULADE
SAUCISSE DE TOULOUSE
HARICOTS VERTS
FROMAGE

POTAGE
GRATIN DAUPHINOIS

mardi 28 juillet 2026

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
CHOU BLANC AUX DES DE FROMAGE
BOUDIN NOIR
POMMES CUITES
FROMAGE
CREME RENVERSEE

COMPOTE P.BANANE
POTAGE COURGETTE/KIRI
MELANGE DE FARCE ET DE
TOMATES ET RIZ
MANDARINES AU SIROP

mercredi 29 juillet 2026

SAUCISSON A L'AIL
EMINCE DE DINDE
PUREE
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
POISSON
MACEDOINE MAYONNAISE
ENTREMETS VANILLE

jeudi 30 juillet 2026

PASTEQUE
SAUTE DE BŒUF
FLAGEOLETS
FROMAGE
TARTELETTES AUX FRUITS

POTAGE
ŒUF DUR
EPINARDS A LA CREME
LIEGEOIS CHOCOLAT

vendredi 31 juillet 2026

TOMATES VINAIGRETTE
POISSON
BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE
RIZ AU LAIT

POTAGE DE BOLET
PIEMONTAISE
COCKTAIL DE FRUITS

samedi 1 août 2026

SALADE NICOISE
ESCALOPE VIENNOISE
SALSIFIS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE
SALADE DE PATES,
SAUCISSE DE FRANCFORT,
TOMATES,
CORNICHONS
CREME DESSERT PRALINE

dimanche 2 août 2026

MELON
LAPIN A LA MOUTARDE
POMMES DUCHESSE
FROMAGE
ECLAIR AU CAFE

POTAGE
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE
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