

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

	Déjeuner	Diner
lundi 3 août 2026	BETTERAVES VINAIGRETTE STEAK HACHE DE VEAU PUREE DE LEGUMES VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SALADE MARCO POLO ENTREMETS SPECULOOS
mardi 4 août 2026	SALADE COLESLAW GESIERS POMMES VAPEUR FROMAGE ŒUF AU LAIT	VELOUTE DE POIREAUX OMELETTE A L'OSEILLE SALADE VERTE BANANE
mercredi 5 août 2026	CAROTTES RAPEES PETIT SALE HARICOTS BLANCS FROMAGE GLACE	POTAGE TARTE TOMATES/COURGETTES/SAINT PAULIN COMPOTE P.ANANAS BISCUIT
jeudi 6 août 2026	TABOULE CUISSE DE POULET TRIO DE CHOUX FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT /CREME ANGLAISE	POTAGE RISOTTO AUX 2 ASPERGES PETIT SUISSE SUCRE
vendredi 7 août 2026	MOUSSE DE FOIE POISSON CŒUR DE BLE FROMAGE QUESTCHES AU SIROP	POTAGE A LA TOMATE
		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX LARDONS
		SEMOULE AU LAIT
samedi 8 août 2026	SARDINES A LA TOMATE SAUTE DE PORC PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SALADE COMPOSEE : pâtes, maïs, tomates, jambon de dinde, emmental YAOURT NATURE SUCRE
dimanche 9 août 2026	AVOCAT COCKTAIL SAUTE DE VEAU PETITS POIS FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE MOUSSE CITRON

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