



DEJEUNER

Lundi 14

Salade de gésiers
Noix de joue bœuf
Poêlée aux 4 légumes
Rouy
Forêt noire

Mardi 15

Rillettes poulet, cornichon
Poisson en sauce
Tomate grillée/pdt
Emmental
Fruit

Mercredi 16

Taboulé
Filet de poulet grillé
Poêlée tajine de légumes
Morbier
Glace

Judi 17

Salade pommes de terre et hareng
Cuisse de lapin à la moutarde
Salsifis, pommes de terre sarladaises
Camembert
Fruit

Vendredi 18

Salade piémontaise
Filet de poisson, sauce citronnée
Riz aux petits légumes
Bleu
Crème au Nutella

Samedi 19

Salade de concombre
Rôti de dinde farci
Pâtes/navets
Kiri
Fruit

Dimanche 20

Salade de crevettes
Sauté de veau, sauce forestière
Poêlée campagnarde
Fourme d'Ambert
Chou à la crème

Menus sous réserve de modification

MENUS

Du 14 au 20 juillet 2025



Juillet, orage de nuit,
peu de mal,
mais que de bruit.



DINER

Lundi

Potage de légumes
Quiche lorraine
Chanteneige
Crème à la vanille

Mardi

Potage de légumes
Lasagnes au saumon
Petit suisse
Fruit au sirop

Mercredi

Potage de légumes
Coquille de la mer
Yaourt
Semoule au lait

Judi

Potage de légumes
Quiche lorraine, salade
Samos
Liégeois

Vendredi

Potage de légumes
Gratin de pdt-jambon béchamel
Boursin
Crème dessert

Samedi

Potage de légumes
Raviolis gratinés
Petit-suisse
Poire cuite

Dimanche

Potage de légumes
Jambon blanc/purée
Fromage blanc
Compote





MENUS

Du 21 au 27 juillet 2025



DEJEUNER

Lundi

Salade de champignons
Saucisses de Toulouse
Carottes et lentilles
Neuville
Fromage blanc vanille

Mardi

Pâté de campagne
Filet de poisson
Epinards à la crème, semoule
Rouy
Fruit

Mercredi

Salade strasbourgeoise
Sauté de porc
Chou ramanesco, flageolets
Coulommiers
Roulé fraise

Jeudi

Melon
Poulet froid
Légumes
Petit suisse
Fruit

Vendredi

Surimi mayonnaise
Filet de poisson, sauce dieppoise
Ratatouille, pommes de terre
Camembert
Tarte aux fruits

Samedi

Carottes rappées
Rôti de de dinde au curry
Petits pois carottes
Saint-Nectaire
Fruit

Dimanche

Salade Montbéliarde
Lapin aux pruneaux
Salsifis, haricots blancs à la tomate
Bleu d'Auvergne
Charlotte aux fruits rouges

**Tels les trois premiers
jours d'août,
tel le temps de l'automne.**



DINER

Lundi

Potage de légumes
Gratin de légumes aux lardons
Petit Louis
Fruit au sirop

Mardi

Potage de lentilles
Œuf dur florentine
Emmental
Yaourt mixé aux fruits

Mercredi

Potage poireaux-pommes de terre
Roulé de jambon, macédoine
Société crème
Novly caramel

Jeudi

Potage crécy
Gratin de chou-fleur
Chèvre
Pomme cuite

Vendredi

Potage de légumes
Parmentier de canard
Salade
Carré ½ sel
Crème dessert

Samedi

Crème de volaille
Feuilleté garni
Salade
Yaourt
Semoule au lait

Dimanche

Potage cresson
Rôti de bœuf froid
Légumes
Kiri
Yaourt aromatisé

Menus sous réserve de modification