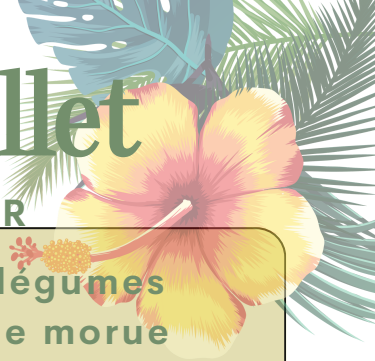




Menus du 20 au 26 juillet



DEJEUNER

DINER

LUNDI

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

Potage de légumes
Brandade de morue
Petit Louis
Fruit au sirop

MARDI

Pâté de campagne
Filet de poisson
Epinards, semoule
Rouy
Fruit

Potage de lentilles
Oeuf dur florentine
Emmental
Yaourt mix fruits

MERCREDI

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

Potage poireaux-pdt
Roulé de jambon
Macédoine
Société crème
Fromage blanc vanille

JEUDI

Melon
Poulet froid
Macédoine mayonnaise
Petit-suisse
Fruit

Potage crécy
Gratin de chou-fleur et pdt
Chèvre
Pomme cuite

VENDREDI

Surimi mayonnaise
Filet de poisson
Ratatouille, pdt
Camembert
Tarte aux fruits

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

SAMEDI

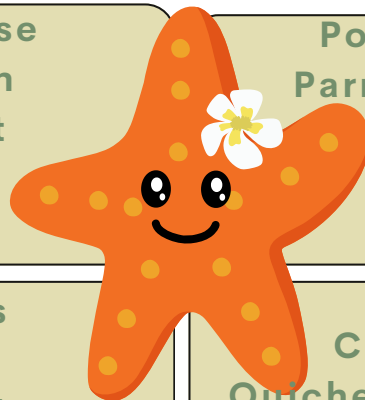
Carottes râpées
Rôti de dinde
Petits pois, carottes
St-Nectaire
Fruit

Crème de volaille
Quiche aux oignons, salade
Yaourt
Semoule au lait

DIMANCHE

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

Soupe de cresson
Rôti de boeuf
Haricots verts
Kiri
Yaourt aromatisé





Menus du 27/07 au 02/08

Happy

Summer

Holiday

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade composée
Rôti de porc
Poêlée lyonnaise
Carré
Liégeois vanille

Potage de légumes
Feuilleté poulet-poireaux
Salade
Petit-suisse
Crème caramel

MARDI

Salade de tomates
Filet de poisson
Courgettes et riz
Brie
Glace

Potage poireaux-pdt
Lasagnes bolognaises
Boursin
Yaourt confiture

MERCREDI

Concombre à la crème
Crêpinette de dinde
Poêlée campagnarde
Chèvre
Glace

Potage crécy
Tortilla pdt-oignon
Tomates grillées
Société crème
Semoule au lait

JEUDI

Salade méli-mélo
Sauté de veau provençale
Haricots beurre, pâtes
Camembert
Glace

Potage de légumes
Nem poulet et samoussa
Riz cantonais
Tomme
Crème dorée

VENDREDI

Museau de porc vinaigrette
Filet de poisson
Chou-fleur, pdt
St-Albray
Flan pâtissier

Potage dubarry
Jambon blanc
Purée fromagée
Coulommiers
Fromage blanc vanille

SAMEDI

Carottes râpées
Foie de volaille
Brocolis et pois cassés
St-Nectaire
Fruit

Potage de légumes
Tomates farcies, riz
Kiri
Fruit au sirop

DIMANCHE

Melon au porto
Coq au vin
Haricots verts et pdt sautées
St-Paulin
Millefeuilles

Soupe de cresson
Hachi parmentier
Salade
Petit-suisse
Compote



Menus du 3 au 9 août 2026

DEJEUNER

DINER

LUNDI

Salade farfalle-mozzarella
Noix de joue de porc
Haricots blancs, navets
Brie
Liégeois de fruit

Potage de légumes
Gratin pâtes-fromage-jambon
Fromage
Crème dessert

MARDI

Betterave rouge vinaigrette
Poisson du jour
Poêlée asiatique
Boursin
Glace

Potage poireaux-pdt
Omelette ricotta-épinards
Faisselle
Fruit au sirop

MERCREDI

Pâté de campagne
Boulettes de boeuf
Haricots verts, coquillettes
Camembert
Fruit

Velouté de tomates
Poulet froid
Riz niçois
Carré ½ sel
Mousse de marron

JEUDI

Salade perles marines
Boudin blanc
Poêlée franc comtoise
Roquefort
Salambo

Potage de légumes
Cannelloni
Tartare
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Salade coleslaw
Poisson du jour
Brunoise légumes, riz créole
Chèvre
Glace

Potage crécy
Tarte provençale
Salade
Vache qui rit
Beignet framboise

SAMEDI

Salade de champignons
Saucisse grillée
Purée de pdt et brocolis
Emmental
Fruit

Potage de légumes
Rôti de porc froid
Salade piémontaise
St-Nectaire
Yaourt aromatisé

DIMANCHE

Avocat au thon
Rôti de veau
Poêlée villageoise
Coulommiers
Tarte aux prunes

Crème de champignons
Hachis parmentier
Fromage blanc
Compote