



MENUS DU

08 AOÛT AU 14 AOÛT 2026

	SAMEDI 08	DIMANCHE 09	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
MIDI	Potage Melon - Poitrine de veau aux olives Poêlée de légumes et pommes de terre - Fromage Fruit	Potage Charcuterie - Filet de poulet à l'ananas Gratin de courgettes - Liégeois glacé	Potage Betteraves aux pêches - Boeuf braisé provençale Riz pilaf - Yaourt fermier	Potage Cèleri rémoulade - Sauté de poulet chasseur Purée de carottes - Fromage Fruit	Potage Melon - Rôti de veau Pétits pois - Liégeois vanille caramel	Potage Salade de tomates - Courgettes farcies Pommes vapeur - Fromage Fruit	Potage Melon - Gratin de poisson aux poireaux Mélanges de céréales - Crème dessert
SOIR	Potage - Boules de boeuf forestières Tortis couleur - Fromage blanc aux fruits	Potage - Jambon braisé Poêlée de légumes - Compote et fromage blanc	Potage - Chipolatas Lentilles tomates et poivrons - Fromage Pruneaux au sirop	Potage - Poisson Bordelaise Aubergines sautées au thym - Riz au lait	Potage - Omelette aux pommes de terre et persil Tomates provençales - Fruits au sirop et biscuit	Potage - Rôti de boeuf froif Salade de pommes de terre et haricots beurre - Petit filou	Potage - Bruschettas lardons et champignons Salade verte - Semoule au lait



Bon Appétit