

MENU SEMAINE du 27 juillet au 2 aout - SAISON été 2026

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30
Déjeuner	Potage ou Maquereau Langue de bœuf Pâtes torsades Assortiment de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé 	Salade de poulet ou potage Poisson vapeur Epinards, sauce crémée Assortiment de fromages Flan vanillé ou fruits Café ou thé 	Salami et ses condiments ou potage Cordon bleu Poivrons, courgettes Assortiment de fromages Tarte aux fruits ou fruits Café ou thé 	Betteraves maïs ou potage Sauté de porc Haricots coco Assortiment de fromages Crêpe à la gelée de groseille ou fruits Café ou thé 
Dîner	Potage Salade charcutière Assortiment de fromages Liégeois café ou fruits Tisane	Potage Mijoté de riz, saucisse et tomate Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Terrine de poisson, sauce citron Assortiment de fromages Onctueux chocolat ou fruits Tisane	Potage Méli-mélo de brocolis au poulet Assortiment de fromages Mousse citron ou fruits Tisane
	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2	
Déjeuner	Terrine de lapin ou potage Poisson, pommes de terre vapeur Assortiment de fromages Eclair café ou fruits Café ou thé 	Chou-fleur mimosa ou potage Sauté de poulet au curry, Pommes sautées Assortiment de fromages Glace ou fruits Café ou thé 	Rillettes de poisson ou potage Cuisse de canette Bâtonnets de carottes glacées Assortiment de fromages Verrine framboise ou fruits Café ou thé 	Menu validé par Pauline Legaud - diététicienne 
Dîner	Potage Salade composée Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane	Potage Semoule chaude Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Riz au thon Assortiment de fromages Crème dessert pralinée ou fruits Tisane	