



Menus du 20 au 26 juillet 2026 (2) 30

Midi	Jour	Soir
Carottes râpées à l'échalote Sauté de bœuf à l'espagnol Côtes de blettes Fromage Gâteau de semoule	Lundi 20	Potage Croque-monsieur/salade ou maïzena Cocktail de fruits
Haricots verts vinaigrette Boudin noir ou andouillette Purée Fromage Fruit	Mardi 21	Potage Salade composée aux dés de volaille ou semoule de blé Yaourt aromatisé
Salade fléchoise Escalope viennoise Petits pois /carottes Fromage Duo de crème dessert	Mercredi 22	Potage Pâtes au saumon ou semoule de riz Fruit
Tomate vinaigrette/feta Rougail saucisse Riz créole Fromage Glace	Jeudi 23	Potage Salade orientale ou maïzena Petits suisses sucrés
Melon Crumble de poisson Courgettes à l'ail Fromage Flan aux poires	Vendredi 24	Potage Jambon/ pomme de terre sautées ou semoule de blé Fruit
Salade sicilienne Rôti de dindonneau Légumes couscous Fromage Fruit	Samedi 25	Potage Œufs durs/betteraves ou semoule de riz Compote pomme/fraise
Entrée Sauté de veau orloff Pomme de terre au four Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 26	Potage Lasagnes /salade ou maïzena Fruit

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Menus du 27 juillet au 2 août 2026 (3) 31

Midi	Jour	Soir
Salade andalouse Côte de porc Poêlée celtique Fromage Yaourt ker ronan framboises	Lundi 27	Potage Poisson meunière/julienne de légumes ou semoule de blé Fruit
Pamplemousse Hachis parmentier Salade Fromage Pomme cuite cannelle	Mardi 28	Potage Salade charcutière ou semoule de riz Yaourt
Salade katmandou Poulet rôti Haricots verts Fromage Far aux pruneaux	Mercredi 29	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Asperges Moules Frites Fromage Fruit	Jeudi 30	Potage Taboulé de chou-fleur ou semoule de blé Fromage blanc aux fruits
Salade claudine Chipo grillée Poêlée de légumes grillés Fromage Entremet vanille et biscuit	Vendredi 31	Potage Jambon de dinde/purée de patate douce ou semoule de riz Fruit
Salade belle-hortense Navarin d'agneau Légumes Fromage Fruit	Samedi 1 ^{er}	Potage Surimi /macédoine ou maïzena Compote pomme/ananas
Entrée Cuisse de canard confite Pomme de terre sarladaises Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 2	Potage Tarte de légumes/salade ou semoule de blé Yaourt aux fruits

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent