



Menus du 6 au 12 juillet 2026 (4) 28

Midi	Jour	Soir
Salade opérette Cordon bleu Haricots beurre Fromage Fromage blanc coulis passion	Lundi 6	Potage Riz au lait ou maïzena Fruit
Carottes au sésame Colombo de porc Semoule Fromage Entremet pistache	Mardi 7	Potage Salade béarn aux dés de poulet ou semoule de blé Ananas au sirop
Salade claudine Omelette aux lardons Brunoise provençale Fromage Fruit	Mercredi 8	Potage Coquille de poisson/salade ou semoule de riz Yaourt aromatisé
Salade chou/jambon/comté Blanquette de veau Salsifis Fromage Flan pâtissier	Jeudi 9	Potage Hachis parmentier/salade ou maïzena Fruit
Melon Poisson frais Pomme de terre Fromage Glace	Vendredi 10	Potage Jambon/petits pois ou semoule de blé Mousse café
Poireau vinaigrette Bœuf bourguignon Poêlée lyonnaise Fromage Fruit	Samedi 11	Potage Œufs durs/betteraves ou semoule de riz Petits suisses aux fruits
Entrée Poulet à l'américaine Pomme paillason Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 12	Potage Assiette anglaise 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 13 au 19 juillet 2026 (1) 29

Midi	Jour	Soir
Feuilleté Choucroute Fromage Yaourt ker ronan pitaya	Lundi 13	Potage Sardines/pomme de terre ou semoule de blé Fruit
Sauté de veau marengo Frites Fromage Poire belle-Hélène	Mardi 14 Férié	Potage Omelette/julienne de légumes ou semoule de riz Yaourt
Tomate/mozzarella Bœuf aux carottes Fromage Tarte aux myrtilles	Mercredi 15	Potage Aiguillettes de poulet/poêlée asiatique ou maïzena Fruit
Salade festive Civet de lapin Coquillettes Fromage Glace	Jeudi 16	Potage Courgettes bolognaises ou semoule de blé Flan nappé
Œuf dur mayonnaise Poisson sauce citron Brocolis Fromage Panna cotta fruits rouges	Vendredi 17	Potage Quiche au poireau ou semoule de riz Fruit
Cœurs de palmiers Sauté de dinde au chorizo Purée de patate douce Fromage Fruit	Samedi 18	Potage Salade aïda ou maïzena Fromage blanc vanillé
Entrée Filet mignon Gratin dauphinois Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 19	Potage Salade piémontaise ou semoule de blé Compote pomme/banane

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