



Menus du 17 au 23 Août 2026 (2) 34

Midi	Jour	Soir
Pamplemousse Carbonade de bœuf Haricots verts Fromage Gâteau de riz	Lundi 17	Potage Croissant au jambon/salade ou maïzena Cocktail de fruits
Salade aïda Tripes mode de caen Pomme de terre Fromage Fruit	Mardi 18	Potage Salade orientale ou semoule de blé Yaourt aromatisé
Salade sylvie Cuisse de poulet rôtie Légumes couscous Fromage Panna cotta passion	Mercredi 19	Potage Pain de thon/salade ou semoule de riz Fruit
Tomate vinaigrette Saucisse grillée Mogettes Fromage Glace	Jeudi 20	Potage Gratin de courgettes au chèvre ou maïzena Petits suisses sucrés
Melon Poisson sauce dugléré Brocolis Fromage Gâteau aux abricots	Vendredi 21	Potage Jambon /purée ou semoule de blé Fruit
Salade Yam-Yam Sauté de dinde moutarde à l'ancienne Poêlée bretonne Fromage Fruit	Samedi 22	Potage Œufs durs/betteraves ou semoule de riz Compote pomme/biscuit
Entrée Roti de veau au four Pomme de terre berrichonne Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 23	Potage Raviolis au gratin/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 24 au 30 Août 2026 (3) 35

Midi	Jour	Soir
Taboulé Sauté de porc dijonnais Carottes vichy Fromage Yaourt ker ronan abricot	Lundi 24	Potage Coquille de poisson/salade Ou semoule de blé Fruit
Avocat Chili con carné Fromage Pêche chantilly	Mardi 25	Potage Lard rôti/ tomate vinaigrette ou semoule de riz Yaourt
Salade panachée Sauté de dinde orly Haricots beurre Fromage Soupe perlée coco	Mercredi 26	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Macédoine mayonnaise Brandade de poisson Salade Fromage Fruit	Jeudi 27	Potage Courgette farcie ou semoule de blé Fromage blanc aux fruits
Salade gruyère Jambon grillé Brunoise provençale Fromage Tartelette crumble aux fruits rouges	Vendredi 28	Potage Pilon de poulet/pomme de terre ou semoule de riz Fruit
Betteraves à l'échalote Tajine d'agneau gâtinaise Semoule Fromage Fruit	Samedi 29	Potage Salade de perles marine ou maïzena Compote pomme /banane
Entrée Cuisse de canard aux navets Pomme de terre sarladaise Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 31	Potage Tarte de légumes/salade ou semoule de blé Flan vanille

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