



Menus du 3 au 9 Août 2026 (4) 32

Midi	Jour	Soir
Maquereau Emincé de dinde pérézienne Salsifis Fromage Fromage blanc aux mûres	Lundi 3	Potage Riz au lait ou maïzena Fruit
Avocat Petit salé aux lentilles Fromage Mousse mangue	Mardi 4	Potage Tomate farcie ou semoule de blé Pêches au sirop
Salade opérette Omelette tomate/oignons Purée de carottes Fromage Fruit	Mercredi 5	Potage Gratin farci au thon ou semoule de riz Yaourt
Tomate/mozzarella Sauté de veau mozart Semoule Fromage Tarte à la rhubarbe	Jeudi 6	Potage Emincé de bœuf thaï/julienne de légumes ou maïzena Fruit
Melon Poisson frais Ecrasé de pomme de terre Fromage Banane chocolat	Vendredi 7	Potage Jambon/ haricots beurre ou semoule de blé Flan caramel
Salade aurélie Pâtes bolognaises Fromage Fruit	Samedi 8	Potage Salade vigneronne ou semoule de riz Petits suisses au fruits
Entrée Pintade à l'abricot Pomme de terre au four Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 9	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 10 au 16 Août 2026 ⁽¹⁾ 33

Midi	Jour	Soir
Toast chèvre/miel Sauté porc aux pêches Chou de bruxelles Fromage Yaourt ker ronan litchis	Lundi 10	Potage Harengs/pomme de terre vinaigrette Ou semoule de blé Fruit
Poireau vinaigrette Bœuf provençal Frites Fromage Fruit	Mardi 11	Potage Omelette /compotée oignons/salade ou semoule de riz Yaourt
Salade Léa Paupiette de veau Ratatouille Fromage Clafoutis aux prunes	Mercredi 12	Potage Pâtes aux dés de volaille (chaud ou froid) ou maïzena Fruit
Carottes aux raisins Cuisse de dinde rôtie Poêlée lyonnaise Fromage Compote ananas	Jeudi 13	Potage Moussaka ou semoule de blé Fromage blanc sucré
Salade niçoise Aile de raie Purée de courgettes Fromage Entremet praliné	Vendredi 14	Potage Quiche lorraine/salade ou semoule de riz Fruit
Entrée Brochette de volaille Pomme de terre grenaille Fromage Pêche melba	Samedi 15 Férié	Potage Jambon/macédoine ou maïzena Flan nappé
Entrée Rôti de porc Pommes Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 16	Potage Salade catalane ou semoule de blé Compote pomme/framboise

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