



Menus du 31 Août au 6 Septembre 2026 (4) 36

Midi	Jour	Soir
Pâté de campagne Escalope de dinde Petits pois paysanne Fromage Fromage blanc spéculos	Lundi 31	Potage Maïzena vanillée Fruit
Melon Palette de porc à la diable Riz pilaf Fromage Mousse caramel	Mardi 1 ^{er}	Potage Salade mary ou semoule de blé Compote pomme/abricot
Salade essaï Omelette aux champignons Haricots verts Fromage Fruit	Mercredi 2	Potage Poireau/pomme de terre au thon ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Tomate mozarella Sauté de veau paprika Endives Fromage Tarte pomme/cassis	Jeudi 3	Potage Boulette de bœuf/pâtes ou maïzena Fruit
Carottes au sésame Poisson frais Pomme de terre Fromage Pruneaux au sirop	Vendredi 4	Potage Jambon/ purée de céleri ou semoule de blé Petits suisses
Cœurs de palmiers Bœuf niçois Salsifis Fromage Fruit	Samedi 5	Potage Salade piémontaise ou semoule de riz Yaourt
Entrée Poulet cocotte grand-mère Gratin dauphinois Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 6	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 7 au 13 septembre 2026 ⁽¹⁾ 37

Midi	Jour	Soir
Feuilleté hot dog Saucisse aux choux Fromage Yaourt ker ronan coco	Lundi 7	Potage Sardines/pomme de terre ou semoule de blé Fruit
Haricots verts vinaigrette Bœuf mironton Frites Fromage Fruit	Mardi 8	Potage Omelette /tomate provençale ou semoule de riz Fromage blanc vanille
Salade léa Sauté de veau chasseur Côtes de blettes Fromage Clafoutis aux prunes	Mercredi 9	Potage Taboulé à l'émincé de volaille ou maïzena Fruit
Melon Cuisse de lapin aux pruneaux Pâtes Fromage Glace	Jeudi 10	Potage Bœuf à l'espagnol/haricots verts ou semoule de blé Yaourt
Salade allemande Boudin /andouillette Compote Fromage Entremet praliné	Vendredi 11	Potage Quiche aux oignons/salade ou semoule de riz Fruit
Asperges Emincé de dinde basquaise Riz créole Fromage Fruit	Samedi 12	Potage Salade belle hortense ou maïzena Flan nappé caramel
Entrée Rôti de porc Pomme paillason Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 13	Potage Galette garnie/salade ou semoule de blé Compote pomme/pêche

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