

M E N U

Déjeuner

Dîner

LUNDI

13 juillet 2026

St Henri, Joël

Salade lentilles/cervelas
Paupiette de veau rôtie
Haricots beurre persillés
Fromage
Fruit

Potage du jardin
Flan provençal aux légumes
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Cocktail de fruits

MARDI

14 juillet 2026

St Camille
FÊTE NATIONALE

Melon/jambon Bayonne
Pintade
P. rissolées/champignons
Fromage
Entremets



Velouté de courgettes
Œufs pochés vinaigrette
Salade de pâtes
Fromage
Compote

MERCREDI

15 juillet 2026

St Donald

Maquereau à la moutarde
Chipolatas/merguez
Ratatouille/semoule
Fromage
Fruit

Potage freneuse
Gratin de la mer
Riz
Yaourt

JEUDI

16 juillet 2026

St Carmen

Concombre/tomate
Rognons
Salsifis/pommes vapeurs
Fromage
Fruit

Potage de légumes
Jambon
Macédoine à la mayonnaise
Entremets
Biscuit

VENDREDI

17 juillet 2026

Ste Charlotte

Chou fleur vinaigrette
Moules à la crème
Frites
Fromage
Salade de fruits

Potage crécy
Bouchée à la reine
Salade verte
Flan vanille caramel

SAMEDI

18 juillet 2026

St Frédéric

Betteraves/échalotes
Courgette farcie s/tomate
Purée de pommes de terre
Fromage
Fruit

Potage st germain
Rôti de dindonneau/cornichons
Salade haricots verts
Semoule au lait

DIMANCHE

19 juillet 2026

St Arsène

Pâté de lapin
Rôti de veau
Petits pois à la française
Fromage
Pâtisserie

Bouillon bœuf vermicelle
Salade niçoise
Fromage
Fruit

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.