



Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Juillet 2026 Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de penne au Pesto Paupiette de volaille aux champignons (Viande : France) Duo de haricots vinaigrette Entremets café au lait BIO 	Lundi 06 Ste Mariette	Potage de légumes vermicelles Oeufs durs et dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Melon mozzarella Colin froid sauce tartare Pommes rissolées Plateau de fromages Ananas frais	Mardi 07 St Raoul	Potage de légumes perle de japon Courgette farcie froide (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid
Salade Argenteuil Échine de porc froid sauce tomate (Viande : France) Brocolis vinaigrette Crème brûlée	Mercredi 08 St Thibault	Velouté de Carottes Pâtes aux deux saumons vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert pralinée
Pastèque Roti de bœuf froid (Viande : France) Carottes rapées et pommes de terre vinaigrette Glace	Jeudi 09 Ste Amandine	Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Salade Risotto de la mer Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Californienne Poisson du jour froid sauce provençale Brunoise de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 10 St Ulrich	Potage de légumes alphabet Pâté de tête persillé Salade de lentilles vinaigrette Yaourt BIO 
Rillettes de porc-Cornichons Jambon blanc (Viande : France) Meli-mélo aux 5 légumes Plateau de fromages Abricots au sirop	Samedi 11 St Benoît	Bouillon de bœuf vermicelles Pâté en croûte Salade Piémontaise vinaigrette Glace
Cassolette de saumon fumé Brochette de poulet marinée (Viande : France) Gratin dauphinois Bavarois coulis de fruits rouges	Dimanche 12 St Olivier Apéritif	Velouté de Poireaux Cervelas vinaigrette-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote