

Vous proposent leur menu Du 20 au 26 Juillet 2026

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Rillettes de sardines pilon de poulet aux herbes (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets pistache au lait BIO 	Lundi 20 Ste Marina	Potage de légumes vermicelle Œufs durs Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 21 St Victor	Potage de légumes perle de japon Jambon blanc Haricots verts vinaigrette Riz au lait froid
Œuf mimosa Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Clafoutis aux fruits	Mercredi 22 Ste Marie Madeleine	Velouté de choux fleurs Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce poivre (Viande : France) Poêlée de légumes Glace	Jeudi 23 Ste Brigitte	Velouté de légumes Tomate farcie (Viande : France) Duo de salade Crème dessert chocolat
Salade de betteraves Poisson du jour sauce beurre blanc Boulgour  Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 24 Ste Christine	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Yaourt sucré
Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Brocolis  Yaourt BIO	Samedi 25 St Jacques	Bouillon de bœuf vermicelle Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison
Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Pommes duchesses Carré aux pommes	Dimanche 26 Ste Anne Apéritif- Belin	Velouté de champignons Rillettes-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Glace cône