



MENUS du 14 au 20 juillet 2025

DEJEUNER

Lundi 14

Salade de gésiers
Noix de joué de bœuf
Poêlée aux 4 légumes
Rouy
Forêt noire

Mardi 15

Macédoine de légumes mayonnaise
Poisson en sauce
Tomate grillée / pommes de terre
Emmental
Fruit

Mercredi 16

Taboulé
Paupiette de dinde
Poêlée tajine de légumes
Roquefort
Glace

Jeudi 17

Salade pommes de terre et hareng
Giblette de porc à la moutarde
Salsifis/pommes de terre Sarladaise
Camembert
Fruit

Vendredi 18

Salade Piémontaise
Filet de poisson, sauce citronnée
Riz aux petits légumes
Bleu
Crème au Nutella

Samedi 19

Salade de concombre
Rôti de dinde farci
Pâtes / navets
Kiri
Fruit

Dimanche 20

Salade de crevettes
Rôti de veau, sauce forestière
Poêlée campagnarde
Fourme d'Ambert
Bande pralinée



Juillet, orage de nuit,
peu de mal,
mais que de bruit.

DINER

Lundi

Potage de légumes
Quiche Lorraine
Chanteneige
Crème à la vanille

Mardi

Potage de légumes
Lasagne au saumon
Petit Suisse
Fruit au sirop

Mercredi

Potage de légumes
Coquille de la mer
Yaourt
Banane

Jeudi

Potage de légumes
Quiche lorraine/salade
Samos
Liégeois

Vendredi

Potage de légumes
Gratin de pommes de terre/jambon béchamel
Boursin
Crème dessert

Samedi 23

Potage de légumes
Lasagne Bolognaise
Petit Suisse
Yaourt aromatisé

Dimanche

Potage de légumes
Jambon blanc / purée
Fromage blanc
Compote

