

MENUS du 17 au 23 Aout 2026

DEJEUNER

Lundi 18

Salade perle marine
Palette de porc à la diable
Tomate grillée / flageolet
Fromage
Liégeois vanille

Mardi 19

Salade coleslaw /
Poisson du jour sauce citron
Gratin de chou-fleur-pdt-béchamel
Maroilles
Fruit

Mercredi 20

Avocat au thon
Colombo poulet antillais
Courgette / Pâtes
Saint-Nectaire
Salambo

Jeudi 21

Salade tagliatelle-surimi
Rôti de porc sauce charcutière
Brunoise du soleil
Petit Soignon
Fruit

Vendredi 22

Carottes râpées vinaigrette
Poisson du jour sauce Armoricaïne
Pdt/ Épinards à la crème
Cantal
Glace

Samedi 23

Champignon à la crème
Filet de poulet en sauce
Petits pois-carottes
Mimolette
Fruit

Dimanche 24

Terrine de saumon mayonnaise
Rôti de veau sauce chasseur
Ramanesco / haricot blanc
Selles sur Cher
Bavarois Cappuccino

DINER

Lundi

Potage
feuilletée poisson
Yaourt
Crème dessert

Mardi

potage
Saucisson brioché/salade
Camembert
Fruit au sirop

Mercredi

Potage
Pâté en croûte
Salade Strasbourgeoise
Brie
Liégeois de fruits

Jeudi

Potage
Hachis Parmentier / salade
Tartare
Novly vanille

Vendredi

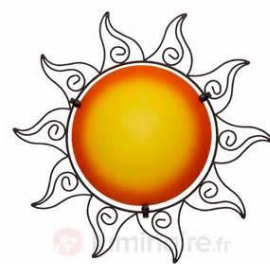
Potage au vermicelle
Pomme de terre farcie / salade
Fromage blanc
Yaourt fruit mix

Samedi

Potage au tapioca
Feuilleté chèvre-épinard / salade
Vache Qui Rit
Mousse citron

Dimanche

Potage
Boudin blanc / purée
Faisselle
Compote



**Temps rouge le soir,
bonne espoir.**

