

Menus du 29 juin au 5 juillet 2026

DEJEUNER

Lundi 29

Salade riz nicois
Bœuf Bourguignon
Carotte/coquillettes
Fromage
fruits

Mardi 30

Terrine de campagne/cornichon
Filet de poisson, sauce câpre
Poêlée provençale/pané de blé
Pont l'êvêque
Flan

Mercredi 1

Salade de tomates
Chausson bolognaise
Pdt sautée/brunoise
Brie
Glace

Jeudi 2

Betteraves vinaigrette
Brochette de poulet
Frites
Chèvre
Tarte bourdaloue

Vendredi 3

Terrine de tomate-mozza
Filet de poisson à la dugléré
Riz cantonais/épinards au jus
Munster
Brunoise de fruit

Samedi 4

Poireaux vinaigrette
Andouillette à l'oignon
Haricot beurre/haricot blanc
Brie
Fruit

Dimanche 5

Melon au Porto
Daube de sanglier
Pois maraîcher/navets glacés
Edam
Glace



DINER

Lundi

Potage de légumes
Feuilleté garni
Fromage
Crème dessert

Mardi

Potage de légumes
Pâté en croûte/salade
Chanteneige
Riz au lait

Mercredi

Potage de légumes
Omelette /endive braisée
Mimolette
Banane

Jeudi

Potage de légumes
Tortillas/tomate grillée
Samos
fruit au sirop

Vendredi

Potage de légumes
Spaghetti bolognaise
Boursin
Compote

Samedi

Potage de légumes
Jambon grill sauce madère
Crispid'or emmental
Vache Qui Rit
Crème dessert

Dimanche

Potage de légumes
Pdt farci
Emmental
Yaourt aromatisé

