

MENUS de la SEMAINE

Du 29 juin au 05 juillet 2026

Déroptions respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 29 juin	Potage de champignons Palette provençale Haricot vert persillé Fromage Fruit	Potage Feuilleté épinard / chèvre Salade Fromage Semoule au lait
Mardi 30 juin	Soupe de légumes Roti de veau chasseur Choux Bruxelles / pomme dauphine Fromage Fruit	Potage Mousse de thon Salade de tomates Fromage Yaourt nature sucré
Mercredi 1 ^{er} juillet	Soupe de vermicelles Roti de dinde et porc froid Duo de crudité / chips Fromage Tarte	Potage Tarte bolognaise Salade Fromage Fruit
Jeudi 02 juillet	Soupe à l'oignon Couscous garnis Fromage Crème aux œufs fleur d'oranger	Potage Saucisse paysanne Garniture de légumes Fromage Semoule au lait
Vendredi 03 juillet	Soupe de légumes verts Langue de bœuf sauce piquante Purée Fromage Fruits	Potage Melon / jambon Fromage Brownie
Samedi 04 juillet	Potage Dubarry Bouchée du pêcheur Riz Fromage Coupe de glace	Potage Tomate farcie Semoule Fromage Compote
Dimanche 05 juillet	Potage de légumes Poitrine de veau Nouille Fromage Carré bavarois fruits rouge	Potage Fromage de tête Salade de céleri Fromage Beignet

Nos viandes bovines sont issues de France et de l'Union Européenne
 Attention nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes
 Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande