

MENUS de la SEMAINE

Du 3 au 9 Aout 2026

Déroations respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 03 Aout	<i>Potage d'asperge Crépinette sauce échalotte Purée Fromage Fruit</i>	<i>Potage Toast façon tarte flambée Salade Fromage Yaourt</i>
Mardi 04 Aout	<i>Soupe de poireaux Spaghetti bolognaise Fromage Fruit</i>	<i>Potage Saucisse blanche Salade de céleri Fromage Yaourt</i>
Mercredi 05 Aout	<i>Soupe aux oignons Rôtis de porc froid Crudité et chips Fromage Fromage blanc myrtille</i>	<i>Potage Tarte au fromage Salade Fromage Fruit</i>
Jeudi 06 Aout	<i>Potage de flocon d'avoine Cuisse de poulet grillée Ratatouille Fromage Coupe viennoise</i>	<i>Potage Œufs dur mayonnaise Macédoine de légumes Fromage Eclair</i>
Vendredi 07 Aout	<i>Soupe de légumes Rôtis de veau aux champignons Boulgour Fromage Fruits</i>	<i>Potage Feuilleté chèvre / épinard Salade Fromage Semoule au lait</i>
Samedi 08 Aout	<i>Soupe de potiron Brandade Salade Fromage Glace</i>	<i>Potage Raviolis Fromage Compote</i>
Dimanche 09 Aout	<i>Potage de céleri / carottes Bœuf bourguignon Knepfles Fromage Forêt Noire</i>	<i>Potage Viennoise Taboulé Fromage Tarte aux pommes / rhubarbe</i>

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