

MENUS de la SEMAINE

Du 17 au 23 Aout 2026

Déroations respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 17 Aout	<i>Soupe potagère Palette à la diable Frite Fromage Fruit</i>	<i>Potage Tarte aux poireaux Salade Fromage Yaourt</i>
Mardi 18 Aout	<i>Soupe de légumes Emincé de bœuf façon chili Riz Fromage Fruit</i>	<i>Potage Salamis danois Salade de betterave Fromage Yaourt</i>
Mercredi 19 Aout	<i>Soupe de vermicelles Paleron de bœuf Légumes pot au feu Fromage Tarte aux mirabelles</i>	<i>Potage Tarte saumon ciboulette Salade Fromage Fruit</i>
Jeudi 20 Aout	<i>Potage de pain Jambon grillé sauce poivre Pomme de terre / brocoli Fromage Crème aux œufs</i>	<i>Potage Pâté de campagne Salade de perle Fromage Fromage blanc aux fruits</i>
Vendredi 21 Aout	<i>Soupe de légumes Fleischnaka Salade Fromage Fruits</i>	<i>Potage Chipolatas Petits pois / carottes Fromage Eclair</i>
Samedi 22 Aout	<i>Soupe Dubarry Lasagne de poisson Fromage Coupe de Glace</i>	<i>Potage Omelette aux lardons Salade de carottes Fromage Compote</i>
Dimanche 23 Aout	<i>Potage aux œufs Sauté d'agneau Garniture de légumes Fromage Gâteau basque</i>	<i>Potage Salade piémontaise au jambon Fromage Timbale de glace</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