

MENUS de la SEMAINE

Du 24 au 30 Aout 2026

Déroptions respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 24 Aout	Potage aux œufs Paupiette de veau aux champignons Semoule Fromage Fruit	Potage Toast pizza Salade Fromage Yaourt
Mardi 25 Aout	Soupe de légumes Spaghetti Carbonara Fromage Fruit	Potage Poisson meunière Petits pois Fromage Yaourt
Mercredi 26 Aout	Potage de courgettes Couscous garni Fromage Tarte aux fruits	Potage Tarte tomate / chèvre Salade Fromage Fruit
Jeudi 27 Aout	Soupe de flocon d'avoine Tête de veau sauce gribiche Pomme de terre vapeur / salade Fromage Baba au rhum	Potage Semoule / compote Fromage Eclair
Vendredi 28 Aout	Soupe de lentilles Sauté de porc aux capres Endive braisées / roestis Fromage Fruits	Potage Mousse de foie Salade de carottes Fromage Fromage blanc
Samedi 29 Aout	Soupe à l'oignon Filet d'églefin sauce crevette Riz Fromage Glace	Potage Lasagne aux légumes du soleil Salade Fromage Compote
Dimanche 30 Aout	Potage de légumes Bœuf à la bière Nouille Fromage Paris Brest	Potage Pâté en croute Salade de perles Fromage Timbale de glace

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