

DATES	DEJEUNER	DINER
LUNDI 6 JUILLET St Mariette	Maquereau	Potage vermicelle
	Osso buco de dinde Pâtes	O�uf à la tripe
	Fromage à la coupe + mou Fruit cru	Fromage à la coupe + mou Poire au sirop
MARDI 7 JUILLET St Raoul	Tomates vinaigrette Rognons Purée	Potage tomate Poisson froid vinaigrette
	Fromage à la coupe Mousse	Fromage à la coupe + mou Fruit cuit
MERCREDI 8 JUILLET St Thibaut	C�leri rémoulade Paëlla	Potage oignon Salade composée à base de Boulgour
	Fromage à la coupe + mou Tarte aux fruits	Fromage à la coupe + mou Fromage blanc + coulis
JEUDI 9 JUILLET St Amandine	Salade pomme de terre Crêpinette de porc Chou de Bruxelles	Potage volaille Tarte provençale
	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe + mou Fruit cuit
VENDREDI 10 JUILLET St Ulrich	Melon	Potage crème de choufleur Pâtes bolognaises
	Poisson Endives braisées	
	Fromage à la coupe + mou Beignet	Fromage à la coupe + mou Cocktail de fruits
SAMEDI 11 JUILLET St Benoit	Salade verte + comté Bœuf au jus	Potage carotte patate douce Salade composée à base de haricot rouge
	Petits pois carottes Fromage à la coupe Fruit cru	Fromage à la coupe + mou Glace
DIMANCHE 12 JUILLET St Olivier	Saucisson ail	Potage courgette céleri
	Sauté de li�vre	Quenelle sauce aurore
	Pommes duchesses Fromage à la coupe + mou	Fromage à la coupe + mou
	Clafouti	Fruit cuit

Menu

SEMAINE DU LUNDI 13 JUILLET 2026
AU DIMANCHE 19 JUILLET 2026

DATES	DEJEUNER	DINER
LUNDI 13 JUILLET St Henri, Joel	Fond d'artichaut à la tapenade	Potage pois cassés
	Boudin noir	Cake
	Purée	
	Fromage à la coupe + mou Petit suisse	Fromage à la coupe + mou Pêche au sirop
MARDI 14 JUILLET St Camille	Menu festif	Potage poireau brocoli
		Salade composée à base de lentilles
		Fromage à la coupe + mou
MERCREDI 15 JUILLET St Donald	Saucisse de toulouse Frites Fromage à la coupe + mou	Entremet
		Potage légumes
		Poisson en bellevue
		Fromage à la coupe + mou Fruit cuit
JEUDI 16 JUILLET St Carmel	Pomelos	Potage dubarry
	Paleron braisé	Salade composée à base de pâtes
	Jardinière de légumes	Fromage à la coupe + mou
	Fromage à la coupe Fruit cru	Fromage blanc
VENDREDI 17 JUILLET St Charlotte	Poireau vinaigrette	Potage courgette
	Poisson	Pâté en croûte
	Riz	Salade
	Fromage à la coupe + mou Flan	Fromage à la coupe + mou Cocktail de fruits
SAMEDI 18 JUILLET St Frédéric	Tomates mozzarella	Potage carotte navet
	Jambon au porto	Salade composée à base de patate douce
	Epinard au beurre	Fromage à la coupe + mou
	Fromage à la coupe Glace	Fruit cuit
DIMANCHE 19 JUILLET St Arsene	Terrine de légumes	Potage Potiron
	Canard laqué	Pâté de tête
	Pommes rosti	Haricots vert vinaigrette
	Fromage à la coupe + mou	Fromage à la coupe + mou
	Bavarois au pomme	Fruit cuit

En jaune: fait maison

Menu

SEMAINE DU LUNDI 20 JUILLET 2026

AU DIMANCHE 26 JUILLET 2026

DATES	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 JUILLET St Marina	Sardine	Potage vermicelle
	Œufs brouillés	Salade composée base de quinoa
	Ratatouille	
MARDI 21 JUILLET St Victor	Fromage à la coupe + mou	Fromage à la coupe + mou
	Fruit cru	Flan caramel
MERCREDI 22 JUILLET St Marie - Madeleine	Carottes râpées	Potage tomate
	Paupiette	Jambon macédoine
	Pâtes	
JEUDI 23 JUILLET St Brigitte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe + mou
	Glace	Cocktail de fruit
MERCREDI 22 JUILLET St Marie - Madeleine	Salade verte - avocat	Potage oignon
	Sauté de bœuf	Salade composée à base de riz
	Haricots blancs	
JEUDI 23 JUILLET St Brigitte	Fromage à la coupe + mou	Fromage à la coupe + mou
	Tarte aux fruits	Petit suisse
VENDREDI 24 JUILLET St Christine	Mousse de canard	Potage volaille
	Côte de porc	Croque monsieur - salade
	Salsifis	
SAMEDI 25 JUILLET St Jacques	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe + mou
	Entremet	abricot au sirop
SAMEDI 25 JUILLET St Jacques	Champignon à la grecque	Potage crème chou fleur
	Poisson	Clafoutis de légumes
	Pomme vapeur	
DIMANCHE 26 JUILLET St Anne	Fromage à la coupe + mou	Fromage à la coupe + mou
	Fruit cru	Fruit cuit
DIMANCHE 26 JUILLET St Anne	Melon	Potage carotte patate douce
	Poulet roti	Salade composée à base de pâtes
	Purée pois cassé	
DIMANCHE 26 JUILLET St Anne	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe + mou
	Fruit cru	Mousse chocolat
DIMANCHE 26 JUILLET St Anne	Tomate antiboise	Potage courgette céleri
	Pintade forestiere	Pomme de terre / fromage blanc
	Julienne de légumes	
DIMANCHE 26 JUILLET St Anne	Fromage à la coupe + mou	Fromage à la coupe + mou
	Gâteau ananas	Fruit cuit

En jaune : fait maison

Menu

SEMAINE DU LUNDI 27 JUILLET 2026

AU DIMANCHE 02 AOÛT 2026

DATES	DEJEUNER	DINER
LUNDI 27 JUILLET St Nathalie	Cœur de palmier Bœuf braisé à la provencale Courgettes Fromage à la coupe + mou Fruit cru	Potage pois cassés Salade composée à base de maïs Fromage à la coupe + mou Flamby
MARDI 28 JUILLET St Samson	Jambon Pâté aux pommes de terre Fromage à la coupe Fruit cru	Potage poireau brocolis Poisson froid / macédoine mayonnaise Fromage à la coupe + mou Fruit cuit
MERCREDI 29 JUILLET St Marthe	Pamplemousse Paupiette Petits pois - carottes Fromage à la coupe + mou Tarte aux fruits	Potage légumes Friand fromage - salade Fromage à la coupe + mou Fromage blanc + coulis
JEUDI 30 JUILLET St Juliette	Salade verte + thon Sauté de dindonneau Pâtes Fromage à la coupe Glace	Potage dubarry Salade composée à base de semoule Fromage à la coupe + mou Ananas au sirop
VENDREDI 31 JUILLET St Ignace	Lentilles vinaigrette Poisson Gratin de chou fleur Fromage à la coupe + mou Fruit cru	Potage courgette Œuf sauce aurore Fromage à la coupe + mou Fruit cuit
SAMEDI 1er AOÛT St Alphonse	Haricot vert vinaigrette Foie Purée Fromage à la coupe Fruit cru	Potage carotte navet Salade composée à base de pois chiche Fromage à la coupe + mou Liégeois
DIMANCHE 02 AOÛT St Julien	Saucisson à l'ail Poulet aux champignons Pommes dauphines Fromage à la coupe + mou Creusois	Potage potiron Pâté en croûte - salade Fromage à la coupe + mou crème vanille