

MENU Semaine 35 du 24 / 08 au 30 /08/ 2026

S e m 3 5

M E N U

JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 24 / 08	Velouté jardinier ou Entrée <i>Escalope de Dinde</i> à la crème Purée Fruit	Velouté poireaux pommes de terre <i>Terrine</i> Salade de carottes Flan vanille
MARDI 25 / 08	Potage potiron ou entrée <i>Roti de porc</i> Printanière de légumes Crème dessert	Potage de cressons ou entrée Saumon à l'Oseille Julienne de légumes Fruits au sirop
MERCREDI 26 / 08	Potage maraicher ou Salade <i>Pates bolognaises</i> Tarte	Potage champignons Pâtes au poulet & légumes Fromage blanc aux fruits
JEUDI 27 / 08 <i>+ repas pierrade</i>	Potage Parmentier ou Salade Steak haché de Veau Frites Fruit	Velouté de légumes Poêlée campagnarde <i>Salade verte</i> Yaourt Brassé
 VENDREDI 28 / 08	<i>Potage Dubarry</i> ou entrée Poisson pané Flan de légumes Mousse Chocolat blanc	Velouté d'asperge Croque-Monsieur <i>Crudités</i> Compote
SAMEDI 29 / 08	Potage légumes verts ou entrée Bœuf Bourguignon Nouilles Fruit	Velouté de tomate Salade vigneronne Liégeois
Brioche DIMANCHE 30/ 08	Bouillon vermicelles Boulette bœuf Semoule et Légumes couscous Pâtisserie	Crème de bolet Plateau de charcuterie Roestis et <i>salade verte</i> Flan nappé

Menus susceptibles de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement