

MENU Semaine 36 du 31/ 08 au 06 / 09 / 2026

S e m 3 6		M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER	
LUNDI 31 / 08	Velouté jardinier ou entrée Escalope de volaille Poelée rustique Fruit	Velouté poireaux pommes de terre Chipolatas Haricots blancs Fromage blanc vanille	
MARDI 01 / 09 <i>Repas à thème</i> <i>« La Franche-Comté »</i>	Apéritif Soupe de pois cassés Saucisse de Morteau, pommes de terre et Cancoillotte Coupe glacée Griottines de Fougerolles	Potage de cressons Brandade de morue Salade verte Petit suisse aux fruits	
MERCREDI 02 / 09	Potage maraicher ou entrée Surlawerla Purée de brocolis Tarte	Velouté de légumes Tarte paysanne Salade verte Liégeois	
JEUDI 03 / 09 Brunch PP	Potage Parmentier ou entrée Sauté de Bœuf Pommes Noisettes Tiramisu	Potage de pois Assiette anglaise Crudités Flan vanille	
 VENDREDI 04 / 09	Potage Dubarry ou entrée Poisson meunière Pâtes Yaourt	Velouté d'asperge Tarte à l'Oignon Courgettes Pêche au sirop	
SAMEDI 05 / 09	Potage légumes verts ou entrée Collet fumé Ratatouille Fruit	Soupe à l'oignon Raviolis gratinés Salade verte Compote	
PAIN AU LAIT DIMANCHE 06 / 09	Bouillon Alphabet ou entrée Sauté de lapin Tagliatelles Pâtisserie	Crème de bolet Salade de pâtes au thon Fruit	

Menu susceptible de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement