




















L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !

MENUS ETE 2026 - SEMAINE 5		
	MIDI	SOIR
LUNDI	 Oeuf mayonnaise Rôti de dinde aux olives vertes Semoule Vache qui rit Yaourt aux fruits 	Potage de légumes Riz au lait  Plateau de fromages/Yaourt Fruit
MARDI	 Maquereau au vin blanc Palette de porc aux lentilles/carottes Carré Fruit de saison 	Potage de carottes Tortis au 2 poissons, saumon, poisson blanc Plateau de fromages/Yaourt Entremet vanille 
MERCREDI	 Carotte aux raisins Paleron de bœuf braisée Poêlée de courgettes Rouy Tartelette citron	Velouté de Courgettes Poitrine de porc sauce liepig Pomme de terre Plateau de fromages/Yaourt Compote pomme/ananas
JEUDI	  Couscous, merguez, boulette d'agneau Le carré  Timballe de glace	Potage poireaux/pomme de terre Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison 
VENDREDI	 Museau vinaigrette Poisson du marché beurre blanc Pomme de terre/Julienne de légume Chaussé aux moines Iles flotante	Potage lentilles corail Far au four  Plateau de fromages/Yaourt Fruits de saison
SAMEDI	 Melon Tomates farcie sauce tomate Pâtes Chèvre Crème dessert café	 Potage Gratin de choux fleur dès de jambon Plateau de fromages/Yaourt Salade de fruit sirop
DIMANCHE	 Duo de charcuterie (saucisson/mortadelle) Cuisse de pintade aux raisins Gratin dauphinois Camembert Framboisier 	 Potage Salade de tomates, œufs durs concombre, riz, maïs + vgt Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !