























L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !

MENUS ETE 2026 - SEMAINE 2		
	MIDI	SOIR
LUNDI	Pastèque Saucisse de toulouse Sauce liepif Purée de pdt Vache qui rit Yaourt aux fruits  	Potage de légumes Riz au lait à la vanille Plateau de fromages/Yaourt Compote de pomme/abricot 
MARDI	Chou fleur mimosa Jumeau braisé sauce moutarde Pâtes Carré Entremet pistache  	Potage de courgette Salade de thon, au pommes de terre Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison 
MERCREDI	Cervelas vinaigrette Rôti de dinde à l'ail Far noir/Ratatouille Chèvre tartelette fraises  	Potage carottes/navets Galette jambon/fromage salade Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison 
JEUDI	paella Camembert Glace   	Potage poireaux/pommes de terre Omelette Gratin de courgettes Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison 
VENDREDI	Carottes râpées Poisson du marché à l'armoricaine Pommes de terre Rouy Fromage blanc aux fruits 	Potage courgettes Tarte aux oignons Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Salade de fruits 
SAMEDI	Melon Sauté de porc à la moutarde Riz/poêlée de légumes Chaussé aux moines Crème pralinée  	Potage legumes Far au four aux pruneaux Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison 
DIMANCHE	Pâté de campagne Rôti de veau au thym Pommes de terre sautées Coulommiers Eclair café  	Potage légumes Croissant au jambon Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison 

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !