Menus
établis pour la période du
22 juin au 2 octobre 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
22-Jun Au 26-Jun	melon colin pané poëlée de légumes* morbier	salade de choux blanc et carottes* bruschetta* salade verte fruit de saisons	concombre à la crème* rougaille saucisse * semoule* compote de pommes	carottes râpées* hamburger* frites glace
29-Jun au 3-Jul	crêpe au fromage nuggest de poulet petits pois carottes fruit de saisons	salade de lentilles* marmitte du pêcheur* pâtes* charlotte aux fraises*	salade à la grecque* croissant au fromage§* salade yaourt vanille	melon sandwich* fromage compote
31-Aug Au 4-Sep	**vacances**	salade de tomates* jambon braisé* pâtes* yaourt myrtille	œuf dur mayonnaise§* riz aux petits légumes*§ pastèque	melon lasagne au bœuf* fromage blanc
7-Sep Au 11-Sep	concombres vinaigrette émincé de poulet aux champignons* semoule* yaourt myrtille	melon steack pommes noisettes banane	betteraves maïs * croque monsieur* salade saint nectaire	salade de tomates* pâtes au saumon * glace
14-Sep Au 18-Sep	crêpe au fromage rôti de porc* petits pois carottes pastèque	melon poulet rôti * Purée de pomme de terre* compote de pommes	terrine de campagne aiguillette de cabillaud riz* flan à la vanille*	carottes rapées*§ pâtes à la bolognaise de légumes§* pêche
21-Sep Au 25-Sep	salade de tomates mozarella * sauté de dinde provencale* blé* camembert	salade de lentilles * saumon grillé* choux fleur en béchamel* fromage blanc	haricots verts vinaigrette* rôti de bœuf* frites mousse au chocolat *	melon porc au caramel* carottes braisées* fruit de saisons
28-Sep Au 2-Oct	concombre à la crème* hachis parmentier aux légumes*§ fruit de saisons	maïs thon* jambon grillé sauce charcutière* riz* gateau au chocolat*	taboulé*§ œuf dur à la basquaise* pomme vapeur*§ fruit de saisons	carotte et navet rapés* cordon bleu maison* duo d haricots* yaourt à la pêche