



MENUS
SEMAINE DU 27.07.2026 AU 02.08.2026

S31	MIDI	SOIR
LUNDI 27	CONCOMBRE SAUCE BULGARE MIJOTE DE BŒUF A LA MEDITERRANEENNE PATES BIO PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur) POISSON MEUNIERE COURGETTES AU BASILIC PLATEAU DE FROMAGES YAOURT BRASSE AUX FRUITS
MARDI 28	TOMATE BIO EN SALADE GRILLADE FRITES FROMAGE COUPE GLACEE CHANTILLY	POTAGE FERMIER (choux de Bruxelles, carottes, oignons) ŒUF MIRABEAU MOUSSELINE DE CELERI RAVE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON BIO
MERCREDI 29	RIZ A LA GRECQUE SAUTE DE VEAU AUX OLIVES PETITS POIS AU JUS PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR AU CAFE	BOUILLON DE VERMICELLES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES SEMOULE AU LAIT
JEUDI 30	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES, RAISINS SECS ROTI DE PORC RATATOUILLE PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS DE SAISON BIO	POTAGE JARDINIERE (carottes, petits pois, haricots mange tout, navets, pdt) AIGUILLETES DE POULET SAUCE ESTRAGON HARICOTS VERTS PERSILLES PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE BIO
VENDREDI 31	TABOULE BIO POISSON FRAIS SAUCE CITRON SALSIFIS ET CAROTTES BRAISES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON BIO	SOUPE DE LEGUMES VERTS (brocolis, courgettes, brunoise, épinards, pdt) PIZZA ROYALE (jambon, fromage) SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT VANILLE
SAMEDI 01	CELERI REMOULADE BOUDIN CATALAN ECRASE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES CONE DE GLACE PISTACHE	SOUPE DU MARCHE (carottes, navets, oignons, poireaux, pdt) TARTE CHEVRE, BASILIC SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON BIO
DIMANCHE 02	PATE EN CROUTE JOUE DE PORC A LA PROVENCALE RIZ BIO CREOLE PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX CITRONS	POTAGE CULTIVATEUR (carottes, oignons, pdt) TORTILLA PUREE DE CAROTTES PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS CHOCOLAT



