

MENU SEMAINE 4 - SAISON été 2026

		LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20
Déjeuner		Potage ou entrée Cuisse de poulet rôtie Pomme noisette Chariots de fromages ou yaourts Meringue, chantilly et cassis ou fruits Café	Melon ou potage Poisson Purée de carotte Chariots de fromages ou yaourts Gâteau de riz ou fruits Café	Salade piémontaise ou potage Boudin aux pommes Chariots de fromages ou yaourts Ananas caramélisé ou fruits Café	Salade d'endives au bleu Potage Filet de poulet pané Frites Chariots de fromages ou yaourts Marbré chocolat et crème anglaise ou fruits Café
					
Dîner		Potage Gratiné de légumes et salami Chariots de fromages ou yaourts Entremet vanille ou fruits Tisane	Potage Cake courgette et lardons, salade verte Chariots de fromages ou yaourts Soupe de fruits corbeille de fruits Tisane	Velouté de légumes Terrine de poisson Salade frisée Chariots de fromages ou yaourts Liégeois café ou fruits Tisane	Potage Pate carbonara Chariots de fromages ou yaourts Compote ou fruits Tisane
					
		VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23	
Déjeuner		Potage ou entrée Paëlla Chariots de fromages ou yaourts Salade de fruit ou fruits Café	Potage ou entrée Jambon grillé Purée de céleri Chariots de fromages ou yaourts Glace ou fruits Café	Pain de thon ou potage Paleron de bœuf Tagliatelles Chariots de fromages ou yaourts Bavarois myrtilles ou fruits Café	Menu validé par Mme GALLET - diététicienne 
					
Dîner		Potage Frittata au saumon et salade verte Chariots de fromages ou yaourts Compote ou fruits Tisane	Potage Galette au beurre ½ sel, salade verte Chariots de fromages ou yaourts Corbeille de fruits Tisane	Potage Riz au lait chaud Chariots de fromages ou yaourts Compote ou fruits Tisane	
					