

MENU SEMAINE 4 - SAISON été 2026

		LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17
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 caramélisés ou fruits Café	Salade d'endives au bleu Potage Filet de poulet pané Fricassée de légumes Chariots de fromages ou yaourts Marbré chocolat et crème anglaise Café
Dîner		 Potage Gratiné de légumes et salami Chariots de fromages ou yaourts Mousse praliné 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 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20	Menu validé par Mme GALLET - diététicienne
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	
Dîner		 Potage Frittata au saumon et salade verte Chariots de fromages ou yaourts Compote ou fruits Tisane	 Potage Galettes 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	