

Menus de la semaine 35



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24 août 2026	25 août 2026	26 août 2026	27 août 2026	28 août 2026	29 août 2026	30 août 2026
St Barthélemy	St Louis	St Natacha	St Monique	St Augustin	St Sabine	St Fiacre
Déjeuner						
Salade concombres à la crème Filet De Cabillaud Sauce Beurre Blanc Semoule aux herbes Plateau de fromages AOP Nectarine	Macédine à la mayonnaise Chipolatas Julienne de légumes Plateau de fromages AOP Crème dessert praliné	Melon Cordon bleu Gratin de courgettes Plateau de fromages AOP Compote De Pommes	Saucisson à L'Ail - Beurre Roti de Dinde Sauce Madère Haricots verts Plateau de fromages AOP Glace	Salade de tomates vinaigrette Filet de poisson sce du chef Pommes de terre vapeur Plateau de fromages AOP Compote	Salade de lentilles Boudin Noir Pommes Cuites Plateau de fromages AOP Fruits au sirop	Terrine De Campagne - Cornichon Roti de bœuf Frites ou pommes paillasson Plateau de fromages AOP Tarte aux fruits
Diner						
Potage de saison Œuf Dur sur Lit d'épinards à la Crème Plateau de fromages AOP Fromage Blanc à la confiture	Potage de saison Salade pommes de terre, tomates à la vinaigrette Plateau de fromages AOP Abricots	Potage de saison Pâtes aux petits légumes et salade verte Plateau de fromages AOP Petits Suisses	Potage de saison Tarte Du Soleil aux poivrons et tomates et salade verte Plateau de fromages AOP Fruits au sirop	Potage de saison Petits pois et lardons Plateau de fromages AOP Crème dessert caramel	Potage de saison Salade Marco Polo sce cocktail Plateau de Fromages AOP Yaourt aromatisé	Potage de saison Bouchée à La Reine et salade verte Plateau de Fromages AOP Pêche