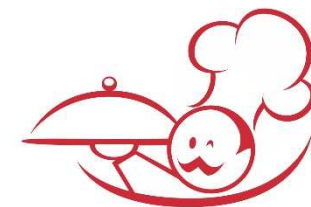


Menus

Semaine du 03 août au 09 août 2026

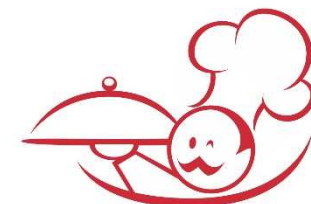
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 03	Potage aux courgettes **** Emincé de bœuf au balsamique Gnocchi romaine Carottes glacées *** Fruit du marché	Agnolotti crème au pesto Salade verte et radis **** Séré au café
Mardi 04	Crème de légumes **** Steak haché de veau Coulis de poivrons Riz créole Epinards en feuilles **** Duo de melons	Salade niçoise *** Pêche Melba
Mercredi 05	Velouté de cerfeuil **** Spaghetti aux fruits de mer Salade estivale **** Macédoine de fruits frais	Choix de fromages Pain aux céréales Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Jeudi 06	Crème d'asperges **** Jambon à l'os chaud, sauce madère Galette de roesti Légumes de saison **** Panna cotta Coulis d'abricots	Risotto aux artichauts Salades assorties **** Fruit du marché
Vendredi 07	Crème de champignons **** Cordon bleu de poulet Pommes rissolées Chou-fleur aux petits légumes **** Salade de nectarines à la menthe	Assiette de pastrami garnie sauce tatare Salade de cornettes Salade verdurette **** Crème catalane
Samedi 08	Potage estival **** Curry d'agneau au lait de coco Risotto Courgettes sautées **** Fruit du marché	Salade de cervelas Salade de pdt Salades assorties **** Poire pochée
Dimanche 09	Potage du jour **** Emincé de canard au miel Pommes duchesse Macédoine de légumes **** Carac	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 10 août au 16 août 2026

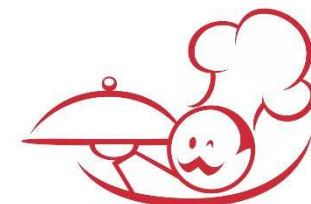
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 10	Potage au cresson **** Rôti de porc parfumé au romarin Macaroni au beurre Tomate provençale *** Crème au café	Assiette du pêcheur Salade de pdt Salade mêlée **** Feuilleté aux pommes
Mardi 11	Crème de carottes **** Carbonnade de bœuf aux petits oignons Polenta au Sbrinz Laitue ménagère **** Fruit du marché	Œufs durs sauce aurore Salade de quinoa Salade russe *** Flan caramel
Mercredi 12	Potage aux cinq céréales **** Moussaka d'agneau Salade de saison **** Salade de fruits frais	Suprême de poulet délicado Salade de pâtes à la rucola Crudités assorties **** Séré aux framboises
Jeudi 13	Potage du jour **** Emincé de veau aux champignons Galette de roesti Carottes glacées **** Crème chocolat	Choix de fromages Pain aux céréales Salade verte et radis **** Fruit du marché
Vendredi 14	Crème d'asperges **** Spaghetti sce tomate au jambon cru et olives Salade verdurette **** Mousse aux fruits	Quiche aux poireaux Salade de betteraves rouges **** Duo de melons
Samedi 15	Crème aux fines herbes **** Filet de flet à la mousse de saumon Pommes nature Poivrons et fenouils étuvés **** Fruit du marché	Hachis parmentier Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits
Dimanche 16	Potage du jour **** Sot-l'y-laisse de poulet au curry Risotto Courgettes étuvées **** Profiteroles au caramel	Canapés assortis Salade estivale *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 17 août au 23 août 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 17	Crème de légumes **** Escalope de porc sauce moutarde Gratin dauphinois Bouquet de brocoli *** Yaourt arôme	Gnocchi piémontaise crème au pesto Salade de tomates et concombres **** Glace
Mardi 18	Crème de cerfeuil **** Emincé de volaille aux épices Nouilles Légumes asiatiques **** Salade de fruits frais	Omelette aux fines herbes Salade de pates Cruautés assorties *** Flan chocolat
Mercredi 19	Potage estival **** Sauté de bœuf à la provençale Purée de pommes de terre Jardinière de légumes **** Séré aux abricots	Croissants au jambon Salade estivale **** Duo de melons
Jeudi 20	Crème de bolets **** Filet de colin poêlé émulsion aux fines herbes Riz créole au citron Pois mange-tout étuvés **** Crème brûlée	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Compote de pêche
Vendredi 21	Crème de tomates **** Rôti de veau sauce à l'estragon Cornettes au beurre Carottes étuvées **** Fruit du marché	Gâteau au fromage Salade composée **** Blanc manger Coulis de fruits
Samedi 22	Crème de céleri **** Steak haché vigneron sauce au thym Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Crème vanille meringuée	Crêpes farcies au thon Salade verdurette **** Fruit du marché
Dimanche 23	Potage du jour **** Emincé d'agneau sauce crème d'ail Pommes château Bouquetière de légumes **** Délice mangue passion	Salade César Pain du jour *** Bircher



Menus

Semaine du 24 août au 30 août 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 24	Crème aux fines herbes **** Sauté de poulet aux abricots secs Pommes duchesse Courgettes à la menthe *** Fruit du marché	Spaghetti carbonara Composition de salades **** Blanc battu aux fruits
Mardi 25	Potage estival **** Saucisson feuilleté au Pinot Noir Salade de pâtes Tomate niçoise **** Flan caramel	Croûte aux champignons Crudités estivales *** Fruit du marché
Mercredi 26	Potage du jour **** Emincé de bœuf au paprika Polenta au Sbrinz Laitue ménagère **** Poire pochée au cassis	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Glace
Jeudi 27	Potage au cresson **** Saucisse à rôtir de porc sauce à l'oignons Cornettes au beurre Carottes glacées **** Mousse chocolat	Quiche provençale Salades assorties **** Macédoine de fruits frais
Vendredi 28	Crème de maïs **** Emincé de cheval sauce au vin rouge Pommes rissolées Haricots verts étuvés **** Crème brûlée	Salade de poulet au curry Salade de quinoa Salade verte et radis **** Crêpes au pommes
Samedi 29	Crème de légumes **** Sauté de veau à l'estragon Pommes mousseline Macédoine de légumes **** Fruit du marché	Endives au jambon gratinées Pain campagnard **** Compote de pêche
Dimanche 30	Potage du jour **** Filet mignon de porc aux graines de moutarde Risotto Tomates aux fines herbes **** Carac	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché