



Menu de la semaine

Du 06 au 10 Juillet 2026

SERVICE DES GRANDS ET GRANDS MOYENS

Lundi

Entrée

Cours d'artichauts

Plat

Bœuf égrené en sauce
Coquillettes

Dessert

Laitage et fruit

Goûter

Pain, fromage et
compote

Mardi

Entrée

Tartare de légumes

Plat

Araignée de porc
Poêlé de légumes
Semoule

Dessert

Laitage et fruit

Goûter

Crème dessert, fruit et
biscuit

Mercredi

Entrée

Salade composée

Plat

Poulet mariné au curry
Salade de pommes de
terre
et haricots verts

Dessert

Laitage et fruit

Goûter

Pain/chocolat, laitage et
compote

Jeudi

Entrée

Salade de Champignons

Plat

Dahl de lentilles,
Légumes rôtis
et quinoa

Dessert

Laitage et fruit

Goûter

Gâteau maison, fruit et
laitage

Vendredi

Entrée

Feuilletés au fromage

Plat

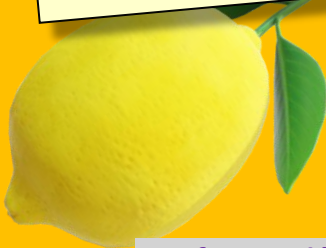
Poisson pané
Flan de légumes
et riz

Dessert

Laitage et fruit

Goûter

Pain/confiture, laitage
et compote



Nos fruits et légumes frais sont de saison et issus de l'agriculture biologique, ainsi que nos laitages, céréales et purées. Nos viandes sont toutes labellisées. En fonction de l'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés. Nos plats sont fait maison.