

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 24/08/26	Carottes cuites vinaigrette Sauté de veau à l'ancienne* Pomme de terre vapeur Gouda Gélifié vanille	Potage de légumes Flan au thon Salade verte Kiri Pêches
MARDI 25/08/26	Melon Couscous Poulet/Keftas Légumes couscous/Semoule Plateau de fromages Purée de Pomme/Fraise	Potage de carottes Poisson froid Mayo (MSC)  Macédoine et betteraves vinaigrette Semoule au lait **
MERCREDI 26/08/26	Rillettes/Cornichons Sauté de lapin aux pruneaux * Poelee camarguaise (Riz, poivrons, courgettes, coulis de tomate) Cantal (AOP)  Nectarine	Potage de carottes Lasagnes aux légumes (VEGE)  Salade verte Liégeois au café
JEUDI 27/08/26	Salade de légumes (Julienne, Maïs, P. Pois, H. Rouges) Steack haché frais sauce porto (Label rouge) Haricots verts (CE2)  Camembert Tarte Pomme/Rhubarbe	Potage de légumes Salade Espagnol (Pdt, tomates, thon, P. Pois, H. Verts, œufs oignons rouges, Moules, vinaigrette) Mousse au citron
 VENDREDI 28/08/26	Œuf dur sauce ravigote Filet de colin à la crème (MSC)  Poêlée de quinoa Saint nectaire Purée de poires (HVE) 	Potage de carottes Assiette de charcuterie (pâté, andouille, saucisson) Salade Yaourt aromatisé
SAMEDI 29/08/26	Pamplemousse et mandarine au sirop Sauté de bœuf provençal * (STG)  Printanière de légumes (CE2)  Tomme des pyrennees (IGP)  Crème dessert praliné	Potage de légumes Emincé de dinde sur salade de pommes de terre (CE2)  Mini-Babybel Banane
DIMANCHE 30/08/26	Délice la mer sauce cocktail Rôti de veau Poêlée forestière Camembert Framboisier	Potage de carottes Tarte aux oignons Salade Carré frais Compote pomme/mangue/passion

Sous réserve de modification du menu