

SEMAINE DU 10 AU 16 AOÛT 2026			
	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 10 AOÛT 2026	TOMATES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE  GRATIN DE POMMES DE TERRE ET NAVETS MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES AU CERFEUIL POISSON MEUNIÈRE SAUCE CURRY COCO RIZ BASMATI MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE  GRATIN DE POMMES DE TERRE ET NAVETS FROMAGE BLANC SUCRÉ
MARDI 11 AOÛT 2026	CÉLERI RÉMOULADE CUISSÉ DE POULET RÔTI SALADE PIÉMONTAISE KIRI TARTE NORMANDE	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PROVENÇALE POÊLÉE CAMPAGNARDE KIRI FRUIT	CUISSÉ DE POULET RÔTI SALADE PIÉMONTAISE TARTE NORMANDE
MERCREDI 12 AOÛT 2026	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER RIZ LÉGUMES DU BOUILLON TOMME FRUIT	CHOU ROUGE VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ MADÈRE  PURÉE DE CÉLERI TOMME LIÉGEOIS VANILLE	JAMBON BRAISÉ MADÈRE  PURÉE DE CÉLERI LIÉGEOIS VANILLE
JEUDI 13 AOÛT 2026	CONCOMBRES À LA BULGARE STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE CHASSEUR  TORSAGES AUX PETITS LÉGUMES EDAM YAOURT AROMATISÉ	TOMATES BALSAMIQUE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE BASILIC POMMES DE TERRE AUX HERBES EDAM FRUIT	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE CHASSEUR  TORSAGES AUX PETITS LÉGUMES YAOURT AROMATISÉ
VENDREDI 14 AOÛT 2026	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN BLÉ DORÉ LÉGUMES RATATOUILLE FROMAGE AUX NOIX MOUSSE AU CAFÉ	BETTERAVES ROUGES HACHIS PARMENTIER  FROMAGE AUX NOIX FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FILET DE COLIN BLÉ DORÉ LÉGUMES RATATOUILLE MOUSSE AU CAFÉ
SAMEDI 15 AOÛT 2026	TERRINE AUX DEUX POISSONS SAUCE CIBOULETTE RÔTI DE VEAU FAÇON PAYSANNE POMMES RÔTIS BÂTONNIÈRES DE CAROTTES FOURME D'AMBERT MIROIR FRAMBOISE 		RÔTI DE VEAU FAÇON PAYSANNE POMMES RÔTIS BÂTONNIÈRES DE CAROTTES MIROIR FRAMBOISE
DIMANCHE 16 AOÛT 2026	TARTE MÉDITERRANÉENNE POULET AU MAROILLES GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS PORT SALUT TARTE CITRON	SALADE DE PÂTES ÉMINCÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE  DUO DE LÉGUMES PORT SALUT TARTE CITRON	POULET AU MAROILLES GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS TARTE CITRON