

SEMAINE DU 24 AU 30 AOÛT 2026			
	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 24 AOÛT 2026	PIZZA AU FROMAGE FILET DE POULET À LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES BRIE FLAN VANILLE	CAROTTES RÂPÉES LARD FUMÉ FROID SAUCE TARTARE POMMES CAMPAGNARDES BRIE COMPOTE DE FRUITS	LARD FUMÉ FROID SAUCE TARTARE POMMES CAMPAGNARDES COMPOTE DE FRUITS
MARDI 25 AOÛT 2026	SALADE DE LENTILLES SAUTÉ DE BŒUF TOMATES ET BASILIC  MACARONIS JULIENNE DE LÉGUMES CHANTENEIGE FRUIT	CÉLERI RÉMOULADE HOKI POÊLÉE SAUCE DIEPPOISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES CHANTENEIGE BEIGNET À LA FRAMBOISE	SAUTÉ DE BŒUF TOMATES ET BASILIC  MACARONIS JULIENNE DE LÉGUMES FRUIT
MERCREDI 26 AOÛT 2026	CONCOMBRES À LA BULGARE ÉMINCÉ DE PORC AUX POIVRONS  SEMOULE PIPERADE DE LÉGUMES EDAM FROMAGE BLANC SUCRÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE PAUPIETTE DE VEAU AU VIN ROUGE PURÉE AU BEURRE EDAM CRÈME DESSERT CARAMEL	PAUPIETTE DE VEAU AU VIN ROUGE PURÉE AU BEURRE CRÈME DESSERT CARAMEL
JEUDI 27 AOÛT 2026	BETTERAVES ROUGES À L'ANETH LASAGNES GRATINÉES  VACHE PICON FRUIT	FEUILLETÉ POULET POIREAUX SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES VACHE PICON VELOUTÉ DE FRUITS	LASAGNES GRATINÉES  FRUIT
VENDREDI 28 AOÛT 2026	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE POISSON BLANC GRATINÉ GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE FLAN AU CHOCOLAT	MELON STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE  HARICOTS VERTS POMMES RISSOLÉES MIMOLETTE TARTE AUX POMMES	POISSON BLANC GRATINÉ GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE FLAN AU CHOCOLAT
SAMEDI 29 AOÛT 2026	CHOU ROUGE VINAIGRETTE POULET SAUCE COLOMBO PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	SALADE COMPOSÉE PÂTES À LA CARBONARA CAMEMBERT FRUIT	POULET SAUCE COLOMBO PETITS POIS CAROTTES YAOURT AROMATISÉ
DIMANCHE 30 AOÛT 2026	PÂTÉ À L'AIL LONGE DE PORC SAUCE AU THYM  DUO DE FLAGEOLETS ET DE POMMES DE TERRE MONTCENDRÉ PUDDING	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU SAUCE NORMANDE POMMES DORÉES POÊLÉE DE CHAMPIGNONS MONTCENDRÉ PUDDING	RÔTI DE VEAU SAUCE NORMANDE POMMES DORÉES POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PUDDING