





SEMAINE DU 29 JUN AU 05 JUILLET 2026

	DEJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI 	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau à la forestière Pommes de terre au four/carottes Fromage Fromage blanc aux fruits	Pain au lait Barre de chocolat Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de chou-fleur Jambon blanc Haricots verts/ pomme de terre vinaigrette Camembert Fruits
MARDI	Champignons vinaigrette Rougail saucisse Riz Fromage Abricots	Beignet chocolat noisette Boisson chaude ou boisson fraîche	Velouté de brocolis Salade de pomme de terre au thon Salade verte Crème dessert Sablé
MERCREDI	Pâté de foie Côtes de porc Macaronis/poivrons Fromage Liégeois vanille	Entremets vanille Boisson chaude ou Boisson fraîche	Soupe de poireaux Croque-monsieur Salade Emmental Compote de fraise
JEUDI	Sardines à l'huile Poulet Frites Fromage Liégeois glacés	Brioche confiture Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de carottes Salade niçoise Tartare Banane
VENDREDI 	Melon Paupiette de poisson Pomme de terre/ fondue de poireaux Fromage Salade de fruits	Gâteau au chocolat Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de légumes Roti de porc froid mayonnaise Chips/salade verte Crème praliné Madeleine
SAMEDI	Carottes râpées Crêpinettes de porc Haricots verts/purée Fromage Fraises	Fromage blanc Coulis de fraise Langue de chat  Boisson chaude ou Boisson fraîche	Velouté de courgette Omelette Ratatouille/purée Camembert Mousse au café
DIMANCHE 	Terrine aux légumes Couscous Fromage Framboisier	Quatre quart Confiture Boisson chaude ou Boisson fraîche	Crème de légumes Lasagnes Salade verte Vache qui rit Compote de pomme

Viande d'origine française ou européenne