

Menus : semaine du 6 juillet 2026

	Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Hors d'œuvre	Concombres à la crème	Salade de tomates et vinaigrette à la ciboulette	Feuilleté au fromage fondant	Pastèque	Cantal AOP
Plat du jour	Tomate farcie à la chair à saucisse Sauce tomate Riz bio, duo de carottes bio	Boule de bœuf sauce basilic, purée de pois cassés, poêlée de légumes de saison	Cordon bleu de dinde, sauce fromagère, pommes de terre bio persillées, duo de haricots	Sauté au poulet sauce forestière, coquillettes bio, poêlée de champignons	Filet de poisson sauce normande, pommes rôstis, tomates à la provençale
Dessert	Fruit de saison bio	Smoothie pomme cassis	Liégeois au chocolat	Ile flottante	Crème dessert fermière vanille