

# Semaine du 13 au 19 juillet 2026



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 13 juil.	<p>RADIS ROSÉ ÉMINCÉS EN PERSILLADE</p> <p>GRATIN D'ANDOUILLE POMMES DE TERRE ET CAMEMBERT</p> <p>SALADE VINAIGRETTE YAOURT BIO + SUCRE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>CRÊPES FORESTIÈRE (MENUS MIDI ET C)</p> <p>CORDIALE DE LÉGUMES EMMENTAL</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	Potage du jour
mardi 14 juil.	<p>SAUCISSON À L'AIL &amp; CORNICHON ÉMINCÉE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AU CURRY</p> <p>COURGETTES PERSILLÉES / POMMES DE TERRE ROTIE EDAM BIO RIZ AU LAIT (POT)</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIMANDE SAUCE AU BEURRE BLANC</p> <p>POMME DE TERRE ROTIES SUISSE NATURE + SUCRE MELON</p>	Potage du jour
mercredi 15 juil.	<p>TOMATES VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>SAUCISSE FUMÉE CE2</p> <p>CAROTTES CE2 / LENTILLES YAOURT BIO À LA VANILLE NECTARINE BIO</p>	<p>OEUF DUR BIO &amp; MAYONNAISE</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE VBF</p> <p>SALADE VINAIGRETTE CAMEMBERT BIO MOUSSE CITRON</p>	Potage du jour
jeudi 16 juil.	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES CUISSÉ DE POULET SAUCE CRÈME SEMOULE BIO / COURGETTES FROMAGE BLANC AUC FRUITS PECHE BIO</p>		Potage du jour
vendredi 17 juil.	<p>PATE DE FOIE &amp; CORNICHON SAUTÉ DE PORC ISSU DE PORC LR SAUCE BARBECUE</p> <p>BROCOLIS / RIZ BIO CRÉOLE FROMAGE BLANC + SUCRE PASTÈQUE</p>	<p>ONCMBRE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC CIBOULETT FLAMICHE DU PÊCHEUR</p> <p>BROCOLIS FROMAGE BLANC + SUCRE FLAN CHOCOLAT</p>	Potage du jour
samedi 18 juil.	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE JAMBON DE DINDE ( TRANCHÉ)</p> <p>RATATOUILLE / POMME VAPEUR MIMOLETTE BIO SALADE DE FRUITS</p>	<p>CHAMPIGNONS VINAIGRETTE OMELETTE NATURE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE YAOURT AROMATISÉ SALADE DE FRUITS</p>	Potage du jour
dimanche 19 juil.	<p>TERRINE DE SAUMON</p> <p>STEACK HACHÉ DE VEAU VR SAUCE BRUNE GNOCCHIS DE POMME DE TERRE / CORDIALE DE LÉGUMES CANTAL AOP ECLAIR AU CHOCOLAT</p>		Potage du jour

sourireux

épice

équilibre

