

Semaine du 3 au 9 août 2026



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 3 août	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>TARTE CHEVRE, TOMATE ET BASILI (MENU MIDI ET C)</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO CRÉOLE MIMOLETTE BIO</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO</p>	Potage du jour
mardi 4 août	<p>CHAMPIGNONS VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE VBF (MENU B)</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE YAOURT BIO À LA VANILLE ABRICOTS BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ESTRAGON DOS DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO BUCHE DE CHEVRE MOUSSE CITRON</p>	Potage du jour
mercredi 5 août	<p>POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE HARENGS</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES CANTAL AOP MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>S ROSE ÉMINCÉS SAUCE AU FROMAGE BLANC CIBOULE</p> <p>BOULETTE DE BOEUF</p> <p>BROCOLIS YAOURT BIO + SUCRE BANANE BIO</p>	Potage du jour
jeudi 6 août	<p>TERRINE DE SAUMON ROTI DE VEAU SAUCE CREME RIZ CREOLE / CHAMPIGNONS PERSILLES BRIE CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS</p>		Potage du jour
vendredi 7 août	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE & CORNICHON FILET DE COLIN MSC SAUCE BASQUAISE</p> <p>COEUR DE BLÉ / CAROTTES BIO A L'AIL SUISSE AUX FRUITS SEMOULE AU LAIT (POT)</p>	<p>CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE REMOULADE ROGNON DE BOEUF SAUCE MADÈRE</p> <p>CAROTTES BIO A L'AIL EDAM BIO POMME AU FOUR</p>	Potage du jour
samedi 8 août	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL ROUGAIL SAUCISSES</p> <p>POTATOES / RATATOUILLE FOURME D'AMBERT AOP CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>RILLETES DE POISSON CREPE FORESTIERE</p> <p>RATATOUILLE YAOURT BIO + SUCRE PECHE BIO</p>	Potage du jour
dimanche 9 août	<p>RADIS ROSE ÉMINCÉS SAUCE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SAUCE BASILIC CORDIALE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE GOUDA BIO GRILLE AUX POMMES</p>		Potage du jour

sourireux

épice

équilibre