

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :
Du 21 juillet au 27 juillet 2025

LUNDI

Œufs mayonnaise
Lapin aux pruneaux
Carottes/ Tagliatelles
Fromage
Fruits

Potage
Chou-fleur béchamel
Lardons
Crème brûlée

MARDI

Chèvre chaud aux noix
Boulette de bœuf tomates
Steak House
Fromage
Fruits

Potage
Jambon macédoine
Œufs au lait

MERCREDI

Carottes râpées
Tajine de dinde fruits secs
Semoule
Fromage
Mousse citron

Potage
Flammenküche
Verdure
Yaourt

JEUDI Saveurs d'été

Salade fraîcheur
Tian de légumes
Poisson
Fromage
Verrine aux fruits

Potage
Salade composée
Laitage chaud

VENDREDI

Museau
Moules
Riz/ Brocolis
Fromage
Glace

Potage
Croque-Monsieur
Salade verte
Fruits

SAMEDI

Rillettes
Escalopes Milanaise
Boullgour/Champignons
Fromage
Flanby chocolat

Potage
Gratin de légumes
Entremet

DIMANCHE

Asperges
Joue de porc au cidre
Pomme de terre sauté/ Panais
Fromage
Tarte aux fruits

Potage
Friand viande
Salade
Cocktail de fruits

MAISON

Vain-Charles

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :
Du 28 juillet au 03 août 2025

LUNDI

Sardines
Saucisses
Haricot blanc/ Carottes
Fromage
Crème Mont-Blanc/Biscuit

Potage
Omelette ciboulette
Salade

Pruneaux au thé

MARDI

Poireaux vinaigrette
Sauté de dinde lait de coco
Brocolis/ Ebly
Fromage
Ile flottante

Potage
Galette au brie

Laitage

MERCREDI

Carottes râpées au thon
Paupiettes de veau
Courgettes provençales/ Quinoa
Fromage
Salade d'oranges

Potage
Cake de poisson
Verdure

Yaourt aux fruits

JEUDI

Endives au dés de jambon
Couscous
Semoule
Fromage
Far Breton

Potage
Poêlée de pommes fruits
Pomme de terre lardons

Fruits

VENDREDI

Saucisson à l'ail
Poisson
Fenouil/ Riz
Fromage
Glaces

Potage
Pâtes Carbonara

Fruits

SAMEDI

Tomates persillées
Cuisse de poulet
Frites/ Salade
Fromage
Gâteau de semoule

Potage
Tarte fine bacon
Salade

Fromage blanc

DIMANCHE

Crevettes marinées
Rôti de bœuf
Haricot beurre/ Gratin Dauphinois
Fromage
Opéra

Potage
Julienne de légumes
Dés de poulet

Fruits

MAISON

Vain-Charles