

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 4 août 2025	mar. 5 août 2025	mer. 6 août 2025	jeu. 7 août 2025	ven. 8 août 2025	sam. 9 août 2025	dim. 10 août 2025
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE COURGETTES	PURÉE DE POMMES TERRE	MOUSSELINE DE CÉLERI
	TARTARE AIL ET FINES HERBES	SAMOS	YAOURT NATURE	CARRÉ PRÉSIDENT	CHANTENEIGE	FRAIDOU	FAISSELLE
	COMPOTE POMME PRUNEAUX	CRÈME CARAMEL	ILE FLOTTANTE	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE	YAOURT AROMATISÉ	CARRÉ FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CHOISY	SOUPE NORMANDE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE TOURANGELLE
	LIÉGEOIS CAFÉ	YAOURTE NATURE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	FAISSELLE	FLAN VANILLE	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME ABRICOT

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 11 août 2025	mar. 12 août 2025	mer. 13 août 2025	jeu. 14 août 2025	ven. 15 août 2025	sam. 16 août 2025	dim. 17 août 2025
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	FRICASSÉE DE POULET	BŒUF BOURGUIGNON	POISSON BLANC	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON	BŒUF AUX CAROTTES	OSSO BUCCO DE VEAU	PORC À LA DIABLE
	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE NAVET
	FROMAGE BLANC	FRAIDOU	VACHE QUI RIT	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ AUX NOIX	BREBISCRÈME	YAOURT NATURE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	MOUSSE AU CAFÉ	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME BANANE	ILE FLOTTANTE	COMPOTE POMME ANANAS	CARRÉ ABRICOT
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	CRÈME DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE CHOISY
	CRÈME AU CHOCOLAT	FLAN CARAMEL	PETIT SUISSE & MIEL	FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CITRON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME PÊCHE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 18 août 2025	mar. 19 août 2025	mer. 20 août 2025	jeu. 21 août 2025	ven. 22 août 2025	sam. 23 août 2025	dim. 24 août 2025
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE POMMES TERRE
	VACHE PICON	SAMOS	CARRÉ PRÉSIDENT	TARTARE NATURE	RONDELÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FAISSELLE
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CRÈME CAFÉ	FLAN CAMEL	PURÉE DE POMMES HVE	PETIT SUISSE	COMPOTE POMME CASSIS	CARRÉ CHOCOLAT
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME PÊCHE	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC & SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE & SUCRE	LIÉGEOIS CAFÉ

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 25 août 2025	mar. 26 août 2025	mer. 27 août 2025	jeu. 28 août 2025	ven. 29 août 2025	sam. 30 août 2025	dim. 31 août 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A

CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
FRICASSÉE DE POULET	BŒUF BOURGUIGNON	POISSON BLANC	PORC À LA DIABLE	BŒUF AUX CAROTTES	OSSO BUCCO DE VEAU	PORC À LA DIABLE
PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	MOUSELINE DE CÉLERI	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE HARICOTS VERTS
BREBISCRÈME	CHANTENEIGE	YAOURT NATURE	CHAVROUX	VACHE PICON	CARRÉ PRÉSIDENT	FROMAGE BLANC
FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME BANANE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÈME VANILLE	COMPOTE POMME PRUNEAUX	CRÈME AU CHOCOLAT	CARRÉ FRAMBOISE

MENU B

SOIR

POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE LONCHAMPS	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	SOUPE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES	GASPACCHO DE TOMATES
CRÈME AUX ŒUFS	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT NATURE & SUCRE	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME MANGUE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 1 sept. 2025	mar. 2 sept. 2025	mer. 3 sept. 2025	jeu. 4 sept. 2025	ven. 5 sept. 2025	sam. 6 sept. 2025	dim. 7 sept. 2025
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIERE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE POMMES TERRE	MOUSSELINE DE CÉLERI
	SAMOS	YAOURT NATURE & SUCRE	VACHE QUI RIT	CHANTENEIGE	CHAVROUX	CARRÉ PRÉSIDENT	FAISSELLE
	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME BANANE	COMPOTE POMME ABRICOT	LIEGOIS VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ANANAS	CARRÉ FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	MOUSSE AU CAFÉ	LIÉGEOIS VANILLE	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	COMPOTE POMME POIRE	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME MANGUE