



Vous proposent leur menu Du 13 au 19 juillet 2026

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Toscane et dés de Comté Veau marengo <small>(Viande : France)</small> Haricots verts Entremets au lait BIO </p>	<p>Lundi 13 St Henri</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Crevette sauce fromage blanc Brochette de saint jacques sauce provençale Cassolette de riz et semoule Fraisier</p>	<p>Mardi 14 FÊTE NATIONALE Apéritif -Belin Brioche</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de porc froid Salade de tomates vinaigrette Liégeois</p>
<p>Salade Alaska Paleron de Bœuf à l'échalote <small>(Viande : France)</small> Purée de carottes Plateau de fromages Glace</p>	<p>Mercredi 15 St Donald</p>	<p>Potage de légumes perles, du japon Galette jambon fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Salade du Terroir Palette de porc à la diable <small>(Viande : France)</small> Gratin de légumes béchamel Île flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Jeudi 16 St Carmel</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde Salade Andalouse vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop</p>
<p>Salade Marguerite vinaigrette Poisson du jour sauce hollandaise Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 17 Ste Charlotte</p>	<p>Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf <small>(Viande : France)</small> Salade verte Nappé caramel</p>
<p>Salade trio de crudités et mozzarella Tripe à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Yaourt BIO </p>	<p>Samedi 18 St Frédéric</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Quiche au thon et tomates cerises Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange <small>(Viande : France)</small> Frites Tarte aux abricots</p>	<p>Dimanche 19 St Arsène Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Pâté de campagne-cornichons Macédoine de légumes vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>

Vous proposent leur menu Du 20 au 26 Juillet 2026

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de sardines Navarin d'agneau aux herbes (Viande : France) Flageolets Entremets au lait BIO </p>	<p>Lundi 20 Ste Marina</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux oignons Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Filet de truite saumonée Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 21 St Victor Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Jambon blanc Haricots verts vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Œuf mimosa Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Éclair au café</p>	<p>Mercredi 22 Ste Marie Madeleine</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce poivre (Viande : France) Poêlée de légumes Glace</p>	<p>Jeudi 23 Ste Brigitte</p>	<p>Velouté de légumes Tomate farcie (Viande : France) Duo de salade Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO Poisson du jour sauce beurre blanc Boulgour  Plateau de fromages Pêches au sirop</p>	<p>Vendredi 24 Ste Christine</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Semoule au lait et sa confiture</p>
<p>Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Brocolis  Yaourt BIO</p>	<p>Samedi 25 St Jacques</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Pommes duchesses Carré aux pommes</p>	<p>Dimanche 26 Ste Anne Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>




Vous proposent leur menu Du 27 Juillet au 02 Août 2026

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Tomate BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait BIO 	Lundi 27 Ste Nathalie	Potage de légumes vermicelle Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cake jambon olives Filet de maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 28 St Samson Brioche	Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait froid
Salade Piémontaise Échine de porc rôtie (Viande : France) Haricots verts persillés Muffin au chocolat et crème anglaise	Mercredi 29 Ste Marthe	Velouté de légumes Gratin de pâtes aux dés de dinde Plateau de fromages Fruit de saison
- Couscous Poulet Merguez (Viande : France) Glace	Jeudi 30 Ste Juliette	Potage de tomates vermicelle Œuf dur Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait
Cervelas à l'échalote Poisson du jour sauce provençale Riz pilaff Plateau de fromages Abricots au sirop	Vendredi 31 St Ignace de L	Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade Parisienne Yaourt BIO 
Salade Paysanne et dés de fromage Crêpinette de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel	Samedi 01 St Alphonse	Bouillon de bœuf vermicelle Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison
Cassolette de Terrine de poisson Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne	Dimanche 02 St Julien Apéritif- Curly	Velouté de légumes Salami-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 03 au 09 Août 2026

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de riz au thon et dés de gruyère Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Ratatouille de légumes Entremets au lait BIO </p>	<p>Lundi 03 Ste Lydie</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de tomates BIO ciboulette Filet de raie aux câpres sauce beurre blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison </p>	<p>Mardi 04 St Jean-Marie Croissant</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Marco Polo Saucisse grillée (Viande : France) Poêlée de légumes Mille feuille</p>	<p>Mercredi 05 St Abel</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne épinards saumon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert vanille</p>
<p>Melon BIO Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Glace</p>	<p>Jeudi 06 St Octavien</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Carottes râpées vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce à l'oseille Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 07 St Gaétan</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre  Yaourt BIO</p>
<p>Pâté de chair-Cornichons Émincé de veau à l'estragon (Viande : France) Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas</p>	<p>Samedi 08 Ste Dominique</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Rôti de porc froid Taboulé à l'orientale Nappé caramel</p>
<p>Colin Bellevue Sot l'y laisse de dinde (Viande : France) Gratin dauphinois Framboisier</p>	<p>Dimanche 09 St Amour Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Andouille-Cornichons Betteraves vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>



Vous proposent leur menu Du 10 au 16 Août 2026 Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de lentilles et dés de fromage Paupiette de veau sauce porto <small>(Viande : France)</small>  Jeunes carottes Entremets au lait BIO	Lundi 10 St Laurent	Potage de légumes vermicelle Spaghettis bolognaise + parmesan <small>(Viande : France)</small> Fruit de saison
Rillettes-Cornichons Queue de saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 11 Ste Claire Brioche	Potage de légumes perle de japon Œufs durs béchamel Choux fleurs Riz au lait froid
Salade à l'indienne Sauté de porc au lait de coco <small>(Viande : France)</small> Haricots beurre Chou à la crème	Mercredi 12 Ste Clarisse	Velouté de légumes Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages
Pastèque Boudin noir <small>(Viande : France)</small> Purée de pommes de terre Glace pêche Melba	Jeudi 13 St Hippolyte	Potage de tomates vermicelle Croissant au jambon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite et pot de caramel
Salade de pâtes au cervelas vinaigrette Poisson du jour sauce crevette Brocolis Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 14 St Evrard	Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Crème persane
Cassolette de poisson Filet de bœuf sauce béarnaise Gratin de champignons-Pommes duchesses Coupelle de fruits chantilly	Samedi 15 ASSOMPTION Apéritif -Curly	Velouté de légumes Terrine de poisson Salade Camarguaise Liégeois au chocolat
Saumon fumé Pintade rôtie <small>(Viande : France)</small> Pommes de terre grenaille Tarte aux fraises	Dimanche 16 St Armel Apéritif- Belin	Velouté de légumes Ballottine de volaille-Cornichons Fond d'artichaut vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote






Vous proposent leur menu Du 17 au 23 Août 2026 Menu 6




Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Océane vinaigrette Civet de lapin au cidre (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait BIO 	Lundi 17 St Hyacinthe	Potage de légumes vermicelle Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Monégasque-radis Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 18 St Hélène Pain au chocolat	Potage de légumes perle de japon Poivron farci sauce bolognaise (Viande : France) Salade verte à la ciboulette vinaigrette Riz au lait froid
Salade Andalouse Galopin de veau sauce basquaise (Viande : France) Carottes vichy Moka au café	Mercredi 19 St Jean Eudes	Velouté de légumes Rôti de bœuf froid Salade Marguerite vinaigrette Plateau de fromages Nappé caramel
Betteraves vinaigrette Rougail de Saucisse (Viande : France) Riz créole Glace	Jeudi 20 St Bernard	Potage de tomates vermicelle Tarte épinards chèvre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Saucisson à l'ail-Cornichons Brandade de Morue Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 21 St Christophe	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade Estivale Semoule au lait et sa confiture
Melon BIO Paleron de Bœuf confit sauce Bordelaise (Viande : France) Cocos Paimpolais Yaourt BIO 	Samedi 22 St Fabrice	Bouillon de bœuf vermicelle Feuilleté poisson Duo de salades vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop
Crumble de légumes Jambon à l'os grillé Pommes noisettes Gâteau aux pêches	Dimanche 23 Ste Rose Apéritif- Curly	Velouté de légumes Museau vinaigrette Salade de tomates vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote




Vous proposent leur menu Du 24 au 30 Août 2026 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Camarguaise et dés de fromage Poitrine de porc rôtie <small>(Viande : France)</small> Choux de Bruxelles Entremets au lait BIO 	Lundi 24 St Barthélémy	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de Pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de tomates vinaigrette Dos de colin sauce citron Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 25 St Louis Brioche	Potage de légumes perle de japon Terrine de lapin-Cornichons Betteraves vinaigrette Riz au lait froid
Salade d'Argenteuil Épaule d'agneau au thym <small>(Viande : France)</small> Ratatouille de légumes Tarte citron meringuée	Mercredi 26 St Natacha	Velouté de légumes Gratin de pommes de terre et dés de jambon Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Joue de porc au miel <small>(Viande : France)</small> Purée de courgettes Plateau de fromages Glace	Jeudi 27 St Monique	Potage de tomates vermicelle Bouchée aux fruits de mer Salade à la ciboulette vinaigrette Entremets pistache
Melon BIO Poisson du jour sauce à l'oseille Tagliatelles Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé 	Vendredi 28 St Augustin	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Taboulé à l'orientale Fromage blanc BIO 
Cake jambon comté Langue de bœuf sauce porto <small>(Viande : France)</small> Jeunes carottes Liégeois chocolat	Samedi 29 Ste Sabine	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux lardons Salade verte vinaigrette Plateau de fromage Fruit de saison
Salade de Toasts chèvre chaud Canard <small>(Viande : France)</small> Frites Clafoutis aux fruits	Dimanche 30 St Fiacre Apéritif- Belin	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Carottes râpées vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 31 Août au 06 Septembre 2026 Menu 8



Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Strasbourgeoise aux dés de fromage Steak haché façon bouchère (Viande : France) Duo de haricots  Entremets au lait BIO	Lundi 31 St Aristide	Potage de légumes vermicelle Tomate farcie (Viande : France) Riz créole Plateau de Fromages Fruit de saison
Concombre sauce fromage blanc Filet de maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 01 St Gilles Brioche	Potage de légumes perle de japon Omelette au fromage Salade verte ciboulette Riz au lait froid
Salade Marco Polo Sauté de dinde aux épices (Viande : France) Poêlée de légumes Île flottante et crème anglaise	Mercredi 02 St Ingrid	Velouté de légumes Hachis Parmentier du pêcheur Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert caramel
Melon BIO-Mozzarella  Palette de porc sauce moutarde (Viande : France) Cocos Glace	Jeudi 03 St Grégoire	Potage de tomates vermicelle Pilon de poulet pané (Viande : France) Risotto de la mer Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
Pâté de campagne-Cornichons Poisson du jour sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 04 Ste Rosalie	Potage légumes alphabet Quiche tomate asperge chorizo Duo de salades vinaigrette  Entremets au lait BIO
Salade Sicilienne Poitrine de veau farcie (Viande : France) Purée de céleri Yaourt aux fruits	Samedi 05 St Raïssa	Bouillon de bœuf vermicelle Jambon blanc Salade de pommes de terre ciboulette échalote Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de saumon Bellevue Gigot d'agneau rôti (Viande : France) Gratin dauphinois Macaron chantilly	Dimanche 06 St Bertrand Apéritif- Curly	Velouté de légumes Ballottine de volaille -cornichons Betteraves vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 07 au 13 Septembre 2026 Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de tortis au saumon fumé vinaigrette Émince de veau sauce provençale (Viande : France) Jeunes carottes  Entremets au lait BIO	Lundi 07 St Reine	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de pommes de terre Plateau de fromages Fruit de saison
Rillettes de porc-Cornichons Filet de truite saumonette sauce beurre blanc Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 08 St Adrien Pain au chocolat	Potage de légumes perle de japon Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Riz au lait froid
Salade d'Argenteuil Bœuf au jus (Viande : France) Purée de brocolis Plateau de fromages Glace	Mercredi 09 St Alain	Velouté de légumes Crêpe jambon fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Petits suisses aux fruits
Salade Montbéliarde Foie de veau à l'échalote (Viande : France) Gratin de courgettes béchamel Flan pâtissier aux abricots	Jeudi 10 St Inès	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde Salade Océane vinaigrette Plateau de fromages Coupelle de compote
Salade corail à la Marocaine Poisson du jour sauce vin blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 11 St Adelphe	Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Liégeois café
Salade de tomates BIO -mozzarella Échine de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes de terre vapeur  Yaourt BIO	Samedi 12 Ste Apollinaire	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux fruits de mer Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de Timbale d'avocat Hachis Parmentier du Sud-Ouest (Viande : France) Salade verte vinaigrette Tarte aux fraises	Dimanche 13 St Aimé Apéritif- Belin	Velouté de légumes Mortadelle-Cornichons Macédoine de légumes vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop




Vous proposent leur menu Du 14 au 20 Septembre 2026 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Maquereau à la moutarde Émincé d'agneau aux herbes <small>(Viande : France)</small> Cocos  Entremets au lait BIO</p>	<p>Lundi 14 St Cyprien</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de betteraves vinaigrette  Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 15 St Roland Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de dinde froid Salade fromagère aux choux Riz au lait froid</p>
<p>Œuf mimosa Haut de cuisse de poulet <small>(Viande : France)</small> Haricots beurre Tarte aux pommes</p>	<p>Mercredi 16 St Édith</p>	<p>Velouté de légumes Terrine de poisson Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Taboulé à l'orientale Petit brun de veau sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Gratin de chou fleur béchamel Glace</p>	<p>Jeudi 17 St Renaud</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Poivron farci <small>(Viande : France)</small> Salade Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO  Poisson du jour sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas au sirop</p>	<p>Vendredi 18 St Nadège</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade de tomates BIO ciboulette vinaigrette Semoule au lait</p>
<p>Cake Olives Comté Paleron de bœuf aux échalotes <small>(Viande : France)</small> Jeunes carottes  Yaourt BIO</p>	<p>Samedi 19 Ste Émilie</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Gratin de raviolis et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette d'aspic de légumes Filet mignon de porc sauce moutarde <small>(Viande : France)</small> Pommes noisettes Fraisier</p>	<p>Dimanche 20 St Davy Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison</p>





Vous proposent leur menu Du 21 au 27 Septembre 2026 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Melon BIO-Mozzarella Steak haché de bœuf façon bouchère (Viande : France) Frites Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 21 St Matthieu</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Rôti de dinde froid Haricots verts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Strasbourgeoise Filet de raie aux câpres Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 22 AUTOMNE Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Ballottine de volaille-Cornichons Salade trio de crudités vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Marco Polo Sauté de porc au cidre (Viande : France) Petits pois Grand-mère Far breton</p>	<p>Mercredi 23 St Constant</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Tajine de volaille (Viande : France) Glace</p>	<p>Jeudi 24 Ste Thècle</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Œuf dur Macédoine de légumes vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait</p>
<p>Saucisson à l'ail-Cornichons Poisson du jour sauce béarnaise Riz cantonnais Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Vendredi 25 St Hermann</p>	<p>Potage de légumes alphabet Croque-Monsieur Salade verte vinaigrette Entremet au lait BIO</p> 
<p>Salade de riz au thon vinaigrette Émincé de lapin au romarin (Viande : France) Carottes vichy Yaourt BIO</p> 	<p>Samedi 26 Ste Côme</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Quiche lorraine Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de colin Bellevue Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Tarte aux abricots</p>	<p>Dimanche 27 St Vincent de Paul Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Salami-Cornichons Salade de tomates vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison</p>



Vous proposent leur menu Du 28 Septembre au 04 Octobre 2026

Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de penne au Pesto Paupiette de volaille aux champignons <small>(Viande : France)</small> Duo de haricots Entremets au lait BIO </p>	<p>Lundi 28 St Venceslas</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux dés de pomme de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 29 St Michel Croissant</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Courgette farcie <small>(Viande : France)</small> Salade verte vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Argenteuil Échine de porc sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Brocolis Gâteau aux pêches</p>	<p>Mercredi 30 St Jérôme</p>	<p>Velouté de légumes Tagliatelles aux deux saumons Plateau de fromages Crème dessert praliné</p>
<p>Pastèque Hachis Parmentier <small>(Viande : France)</small> Salade verte vinaigrette Glace</p>	<p>Jeudi 01 Ste Thérèse</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Risotto de la mer Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Californienne Poisson du jour sauce provençale Brunoise de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 02 St Léger</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc Salade de lentilles vinaigrette Yaourt BIO </p>
<p>Rillettes de porc-Cornichons Galopin de veau sauce poivre <small>(Viande : France)</small> Riz pilaff Plateau de fromages Abricots au sirop</p>	<p>Samedi 03 St Gérard</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Jambon blanc Salade Piémontaise vinaigrette Nappé caramel</p>
<p>Cassolette de saumon fumé Sauté de porc au lait de coco <small>(Viande : France)</small> Gratin dauphinois Bavarois coulis de fruits rouges</p>	<p>Dimanche 04 St François Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Cervelas vinaigrette Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison</p>