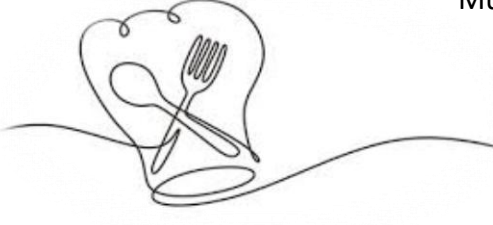





Du 29 juin au 3 juillet 2026

Menus

	<h2>Menus</h2>	
L U N D I	<p>Nems de légumes</p> <p>☀</p> <p>ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE & CAROTTES BRAISÉES</p> <p>☀</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Nems de légumes</p> <p>☀</p> <p>POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE & CAROTTES BRAISÉES</p> <p>☀</p> <p>Salade de fruits</p>
M A R D I	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>☀</p> <p>WATERZOI DE POISSON RIZ</p> <p>☀</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>☀</p> <p>PÂTES BOLOGNAISE DE BOEUF EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>☀</p> <p>Fruit de saison</p>
M E R C R E D I	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Museau de bœuf à la Lyonnaise</p> <p>☀</p> <p>SAUTÉ DE DINDE BOULGOUR POÊLÉE DE LÉGUMES</p> <p>☀</p> <p>Pastèque</p> </div> </div>	
J E U D I	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="text-align: center; flex: 1;"> <p>Blanc de poireaux vinaigrette</p> <p>☀</p> <p>LANGUE DE BŒUF SAUCE GRIBICHE FRITES AU FOUR SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>☀</p> <p>Pâtisserie</p> </div>  </div>	
V E N D R E D I	<p>Melon</p> <p>☀</p> <p>FILET DE LIEU PURÉE DE PATATE DOUCE</p> <p>☀</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>☀</p> <p>CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE PURÉE DE PATATE DOUCE</p> <p>☀</p> <p>Cocktail de fruits</p>



Chaque jour, une part de fromage dans votre menu