



Du 10 au 14 août 2026

Menus

L
U
N
D
I

Tomates vinaigrette



**SAUTÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA
PÂTES ET EMMENTAL RÂPÉ**



Crème dessert chocolat

M
A
R
D
I

Pâté de campagne et cornichons



**CUISSE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
RIZ**



Compote de fruits sans sucres



Pâté de campagne et cornichons



**QUICHE DU CHEF AUX POIREAUX
SALADE VERTE VINAIGRETTE**



Compote de fruits sans sucres

M
E
R
C
R
E
D
I

Salade de melon



**POTJEVLEESCH
FRITES AU FOUR
SALADE VERTE VINAIGRETTE**



Éclair chocolat

J
E
U
D
I



Salade fromagère



**SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AUX OIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
SALADE VERTE VINAIGRETTE**



Fruit de saison



V
E
N
D
R
E
D
I

Taboulé aux raisins (semoule Bio)



**DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
SEMOULE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAUCE CRÈME**



Fromage blanc aux fruits

Taboulé aux raisins (semoule Bio)



**QUICHE TOMATE MOZZARELLA
SALADE VERTE VINAIGRETTE**



Fromage blanc aux fruits



Chaque jour, une part de fromage dans votre menu.