



Du 17 au 21 août 2026

Menus

L
U
N
D
I

Salade de melon
☀️
SAUTÉ DE POULET
PÂTES ET EMMENTAL RÂPÉ
☀️
Crème dessert chocolat

M
A
R
D
I

Carottes râpées vinaigrette
☀️
CASSOLETTE DE LA MER
RIZ
POÊLÉE DE LÉGUMES
☀️
Yaourt fermier



Carottes râpées vinaigrette
☀️
JAMBON BLANC
PÂTES SAUCE TOMATE
EMMENTAL RÂPÉ
☀️
Yaourt fermier

M
E
R
C
R
E
D
I

Céleri râpé sauce rémoulade
☀️
LARD
FRITES AU FOUR
SALADE VERTE VINAIGRETTE
☀️
Gâteau du Chef

J
E
U
D
I



Rosette & cornichon
☀️
CHIPOLATAS SAUCE AUX OIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMME AU FOUR
☀️
Fruit de saison



V
E
N
D
R
E
D
I

Coleslaw breton (carottes et chou-fleur)
☀️
FILET DE LIEU SAUCE CITRON
BOULGOUR
ÉPINARDS À LA CRÈME
☀️
Pastèque

Coleslaw breton (carottes en chou-fleur)
☀️
CROQUE FROMAGE
TOMATES VINAIGRETTE
☀️
Pastèque



Chaque jour, une part de fromage dans votre menu.