

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Jeudi 2 Juil.	Vendredi 3 Juil.	Samedi 4 Juil.	Dimanche 5 Juil.
DEJEUNER	SALADE DE TOMATE PORC AU CARMEL GNOCCHI AU FROMAGE PECHE	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES SUNDAY CARMEL	TARTE AUX POIREAUX BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF POEELE PAYSANNE NECTARINE	PATE DE CAMPAGNE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS COURGETTE BECHAMEL MIMOLETTE GATEAU A LA NOIX DE COCO

DINER

SALADE PIEMONTAISE AU POULET

POISSON GRATINE A L'EMMENTAL

HARICOTS PLATS PERSILLES

MARS GLACE

SALADE DE BLE AUX LEGUMES

CUISSE DE PINTADE AUX OLIVES

BEIGNET DE CHOU FLEUR

MELON VERT D'ESPAGNE

BETTERAVE AUX ECHALOTES

SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF

SPAGHETTI NATURE

TOMME NOIRE

YAOURT NATURE

SARDINE A L'HUILE

BROCHETTE DE VOLAILLE AU JUS

POMMES NOISETTE

ABRICOT AU SIROP

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 6 Juil.	Mardi 7 Juil.	Mercredi 8 Juil.	Jeudi 9 Juil.	Vendredi 10 Juil.	Samedi 11 Juil.	Dimanche 12 Juil.
DEJEUNER	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES PECHE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ESCALOPE DE POULET AU JUS PUREE DE CAROTTE CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON	OEUF MIMOSA PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON CANTAL ABRICOT	SALADE VERTE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE POELEE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS YAOURT NATURE	CREPE AUX CHAMPIGNONS SAUTE DE POULET A LA MAROCAINE PIPERADE POIRE D'ETE	RILLETES DE PORC FAUX FILET DE BOEUF POMME DE TERRE CUBE RISSOLEE PECHE	DUO DE CHOUX AUX RAISINS SECS PAELLA VALENCIANA SALADE VERTE GOUDA

DINER

TABOULE  
ROTI DE BOEUF FROID  
MAYONNAISE  
PRINTANIERE DE  
LEGUME  
TRANCHE NAPOLITAINE  
GLACEE

RADIS BEURRE  
CAKE SAVOYARD  
SALADE VERTE  
ANANAS AU SIROP

SALADE PIEMONTAISE AU  
POULET  
ESCALOPE DE PORC  
SOJA GINGEMBRE  
HARICOT BEURRE  
PERSILLE  
—

SALADE DE RIZ THON  
TOMATE OEUF DUR  
OMELETTE AUX OIGNONS  
BROCOLIS PERSILLES  
CAMEMBERT  
POMME ROUGE

POTAGE AU POTIRON  
FILET DE COLIN AU  
CURRY  
RIZ PILAFF  
LIEGEOIS A LA VANILLE  
CAMEL

SALADE DE GESIERS  
PIZZA AUX 3 FROMAGES  
MAISON  
SALADE VERTE  
COMPOTE POMME/POIRE

FRIAND AU FROMAGE  
CANARD LAQUE  
POELEE DE LEGUMES  
GRILLES AU PESTO  
VELOUTE FRUUX

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 13 Jul.	Mardi 14 Jul.	Mercredi 15 Jul.	Jeudi 16 Jul.	Vendredi 17 Jul.	Samedi 18 Jul.	Dimanche 19 Jul.
DEJEUNER	<p>CONCOMBRE RONDELLE</p> <p>BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE</p> <p>ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE RADIS</p> <p>CHAMPIGNON FRAIS</p> <p>FILET DE COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>HARICOT VERT PERSILLE</p> <p>CREME ANGLAISE ET SON PETIT BEURRE</p>	<p>SAUCISSON BEURRE</p> <p>CORNICHON</p> <p>PAELLA VALENCIANA</p> <p>BREBICREME</p> <p>BANANE</p>	<p>MELON JAUNE</p> <p>RAVIOLIS DE BOEUF</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CREME DESSERT</p> <p>CARAMEL</p>	<p>TOMATE A LA MOZZARELLA</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>GNOCCHI AU FROMAGE</p> <p>MARS GLACE</p>	<p>SALADE DE TOMATE ET POUSSE DE SOJA</p> <p>SAUTE DE PORC AU CURRY</p> <p>RIZ NATURE</p> <p>CAKE CHOCOLAT MAISON</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>FAUX FILET DE BOEUF</p> <p>SAUCE AU BLEU</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>VELOUTE FRUUX</p>

DINER

FEUILLETE JARDINIÈRE  
ESCALOPE DE POULET  
AU CHORIZO  
POTATOES WEDGE  
YAOURT AU CITRON

CAROTTE RAPEE MAISON  
SAUCE BOLOGNAISE AU  
BOEUF  
SPAGHETTI NATURE  
NECTARINE

PIZZA AUX 3 FROMAGES  
MAISON  
OMELETTE AUX FINES  
HERBES  
CORDIALE DE LEGUMES  
YAOURT NATURE

SALADE DE BLE AUX  
LEGUMES  
FILET DE COLIN  
MEUNIÈRE  
COURGETTE A LA  
PROVENCALE  
KIWI

SALADE DE TOMATE ET  
POMME DE TERRE  
ESCALOPE DE PORC MIEL  
MOUTARDE  
CAROTTE RONDELLE  
VAPEUR  
EMMENTAL  
SALADE DE FRUITS

JAMBON DE PAYS  
POULET YASSA  
RATATOUILLE  
POMME JAUNE

GASPACHO DE TOMATE  
MOUSSAKA  
SALADE VERTE  
COMPOTE DE POMME  
ANANAS

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 20 Juil.	Mardi 21 Juil.	Mercredi 22 Juil.	Jeudi 23 Juil.	Vendredi 24 Juil.	Samedi 25 Juil.	Dimanche 26 Juil.
DEJEUNER	<p>SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES SEMOULE ASSORTIMENT DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE 3%MG</p>	<p>SALADE VERTE HOT DOG MAXI SAUCISSE POTATOES WEDGE MELON JAUNE</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON MOUSSAKA BLEU TARTE TUTTI-FRUTTI</p>	<p>SALADE DE TOMATE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE BROCOLIS PERSILLES RIZ AU LAIT MAISON</p>	<p>COURGETTE RAPEE FLAMMEKUECHE MAISON SALADE VERTE FLAN VANILLE NAPPE CARMEL</p>	<p>CELERI REMOULADE FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR TIAN DE LEGUMES TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE</p>	<p>MOUSSE DE CANARD ESCALOPE VEAU A LA CREME RIZ PILAFF GATEAU AUX FRAMBOISES</p>

DINER

CREPE AU FROMAGE  
FILET DE COLIN A LA  
BORDELAISE  
POELEE DE FOND  
D'ARTICHAUT  
POIRE D'ETE

SALADE DE PATES  
ROTI DE BOEUF AU JUS  
COURGETTES PERSILLEES  
TIMBALE GLACEE  
VANILLE CHOCOLAT

AVOCAT VINAIGRETTE  
ESCALOPE DE POULET A  
LA MOUTARDE  
ECRASE DE POMME DE  
TERRE A L AIL ET  
CIBOULETTE  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG

CONCOMBRE RONDELLE  
OMELETTE AU FROMAGE  
SALADE VERTE  
CREME DESSERT AU  
PRALINE

SALADE DE RIZ A LA  
NICOISE  
CUISSÉ DE POULET A LA  
BASQUAISE  
HARICOT VERT PERSILLE  
BANANE

SALADE VERTE AVOCAT  
POMELOS  
PIZZA AU CHORIZO ET  
POIVRONS MAISON  
SALADE VERTE  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT

MOUSSELINE DE  
COURGETTE  
CANNELONI BOLOGNAISE  
SALADE VERTE  
FROMAGE BLANC AUX  
FRAMBOISES

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 27 Juil.	Mardi 28 Juil.	Mercredi 29 Juil.	Jeudi 30 Juil.	Vendredi 31 Juil.	Samedi 1 Août	Dimanche 2 Août
DEJEUNER	<p>BETTERAVE NATURE</p> <p>ESCALOPE DE PORC AUX</p> <p>CHAMPIGNONS</p> <p>RIZ PILAFF</p> <p>ASSORTIMENT DE</p> <p>FROMAGES</p> <p>POMME ROUGE</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF</p> <p>CAROTTE NATURE</p> <p>MARS GLACE</p>	<p>CONCOMBRE</p> <p>TAGINE DE MOUTON AUX</p> <p>OLIVES VERTES</p> <p>SEMOULE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON</p> <p>SAUTE DE BOEUF AU</p> <p>BASILIC</p> <p>COURGETTES PERSILLEES</p> <p>TARTE AUX POMMES</p> <p>GRILLAGEE</p>	<p>MOUSSE DE CANARD</p> <p>FILET DE HOKI AU GRILL</p> <p>POEELE MERIDIONALE</p> <p>MELON VERT D'ESPAGNE</p>	<p>SALADE DE TOMATE</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>POMME BOULANGERE</p> <p>CONE GLACE VANILLE</p> <p>CHOCOLAT</p>	<p>SALADE TOMATE POMME</p> <p>CONCOMBRE FETA</p> <p>CROUTON</p> <p>POULET ROTI</p> <p>TOMATE PROVENCALE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>

DINER

SALADE DE PATES  
SAUTE DE POULET  
AIGREDOUCE  
POEELE DE LEGUMES  
GRILLES AU PESTO  
YAOURT A BOIRE  
FRAMBOISE

TOMATE MOZZARELLA ET  
BASILIC  
SPAGHETTI OCEANE  
SAMOS  
POIRE AU SIROP

SALADE DE LENTILLES  
OMELETTE AUX  
CHAMPIGNONS DE PARIS  
HARICOT VERT PERSILLE  
ACTIVIA BIFIDUS VANILLE

SALADE VERTE ET AU  
CŒUR DE PALMIER  
KEFTA DE VOLAILLE A LA  
MAROCAINE  
ECRASE DE POMME DE  
TERRE A L AIL ET  
CIBOULETTE  
PECHE

SALADE FRAICHEUR  
CHAMPIGNON CAROTTE  
SOJA  
SAUCE CARBONARA  
TAGLIATELLE  
VELOUTE FRUUX

RADIS BEURRE  
RAVIOLIS DE BOEUF  
SAUCE TOMATE  
SALADE VERTE  
CANTAL  
COMPOTE PECHE

GASPACHO DE TOMATE  
MOULE MARINIERE  
FRITES FRAICHES  
POMME AU FOUR AU  
CARAMEL

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 3 Août	Mardi 4 Août	Mercredi 5 Août	Jeudi 6 Août	Vendredi 7 Août	Samedi 8 Août	Dimanche 9 Août
DEJEUNER	<p>COURGETTE RAPEE</p> <p>COUSCOUS</p> <p>SEMOULE</p> <p>ABRICOT</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON</p> <p>RIBS DE PORC</p> <p>RIZ A LA TOMATE</p> <p>CONE GLACE VANILLE</p> <p>CHOCOLAT</p>	<p>SALADE FRAICHEUR</p> <p>CHAMPIGNON CAROTTE</p> <p>SOJA</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF</p> <p>FRAIS SAUCE AU POIVRE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>MOELLEUX AU CITRON</p>	<p>CHOUX FLEUR</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE GRILLEE</p> <p>ECRASE DE POMME DE</p> <p>TERRE A L AIL ET</p> <p>CIBOULETTE</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE HARICOT VERT</p> <p>THON OLIVE</p> <p>SAUMON SAUCE AU</p> <p>CHEVRE</p> <p>FARFALLE AU PESTO ET</p> <p>PARMESAN</p> <p>SALADE DE FRUITS</p> <p>EXOTIQUES</p>	<p>SALADE D'ENDIVE AU</p> <p>BLEU ET AU NOIX</p> <p>ESCALOPE DE PORC AUX</p> <p>OIGNONS</p> <p>HARICOT BLANC</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>NATURE 3%MG</p>	<p>TABOULE</p> <p>POITRINE DE VEAU</p> <p>FARCIE</p> <p>TIAN DE LEGUMES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p> <p>GOURMANDE</p>

DINER

QUICHE LORRAINE  
FILET DE COLIN A LA  
BORDELAISE  
POELEE DE FOND  
D'ARTICHAUT  
CREME DESSERT AU CAFE

SALADE DE PATES  
BROCHETTE DE VOLAILLE  
AU PAPRIKA  
HARICOT VERT PERSILLE  
PASTEQUE

TOMATE MOZZARELLA ET  
BASILIC  
OMELETTE POMME DE  
TERRE OIGNON  
SALADE VERTE  
POIRE D'ETE

SALADE DE BLE THON  
POIVRON  
ROTI DE DINDE AUX  
CHAMPIGNONS  
PUREE DE COURGETTE  
TIMBALE GLACEE  
VANILLE FRAISE

MACEDOINE DE  
LEGUMES  
PAUPIETTE DE VEAU  
SAUCE CHARCUTIERE  
TOMATE PROVENCALE  
VELOUTE FRUUX

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
ENDIVE AU JAMBON  
GOUDA  
SEMOULE AU LAIT  
MAISON

MELON JAUNE  
GALOPIN DE VEAU  
AUBERGINE GRILLEE  
FRAICHE  
YAOURT AU CITRON

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 10 Août	Mardi 11 Août	Mercredi 12 Août	Jeudi 13 Août	Vendredi 14 Août	Samedi 15 Août	Dimanche 16 Août
DEJEUNER	SALADE TOMATE POMME CONCOMBRE FETA CROUTON CUISSE DE POULET GRILLEE RATATOUILLE ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON JAUNE	CONCOMBRE FETA ET OLIVE COLOMBO DE POISSON RIZ THAI FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE NOIX MAIS SURIMI CHIPOLATAS PUREE DE PATATE DOUCE SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE DE TOMATE PORC AU CAMEL GNOCCHI AU FROMAGE PECHE	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES SUNDAY CAMEL	TARTE AUX POIREAUX BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF POEELE PAYSANNE NECTARINE	PATE DE CAMPAGNE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS COURGETTE BECHAMEL MIMOLETTE GATEAU A LA NOIX DE COCO

DINER

CHAMPIGNON A LA  
GRECQUE  
JAMBON BLANC  
JAMBON DE PAYS  
COQUILLETTE AU  
BEURRE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

FEUILLETE HOT DOG  
ROTI DE BOEUF SAUCE  
AU POIVRE  
POEELE DE FOND  
D'ARTICHAUT  
PRUNE ROUGE

MELON JAMBON DE PAYS  
TARTE PROVENCE ET A  
LA MOZZARELLA  
SALADE VERTE  
TRANCHE NAPOLITAINE  
GLACEE

SALADE PIEMONTAISE AU  
POULET  
POISSON GRATINE A  
L'EMMENTAL  
HARICOTS PLATS  
PERSILLES  
MARS GLACE

SALADE DE BLE AUX  
LEGUMES  
CUISSÉ DE PINTADE AUX  
OLIVES  
BEIGNET DE CHOU FLEUR  
MELON VERT D'ESPAGNE

BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
SAUCE BOLOGNAISE AU  
BOEUF  
SPAGHETTI NATURE  
TOMME NOIRE  
YAOURT NATURE

SARDINE A L'HUILE  
BROCHETTE DE VOLAILLE  
AU JUS  
POMMES NOISETTE  
ABRICOT AU SIROP

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août	Samedi 22 Août	Dimanche 23 Août
DEJEUNER	<p>SALADE HARICOT VERT ET OIGNON</p> <p>ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE</p> <p>RIZ THAI</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>PECHE</p>	<p>SALADE DE TOMATE AU BASILIC</p> <p>ESCALOPE DE POULET AU JUS</p> <p>PUREE DE CAROTTE</p> <p>CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON</p>	<p>OEUF MIMOSA</p> <p>PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME</p> <p>MAISON</p> <p>CANTAL</p> <p>ABRICOT</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF</p> <p>FRAIS SAUCE AU POIVRE</p> <p>POEELE DE POMME DE TERRE AUX</p> <p>CHAMPIGNONS</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>CREPE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>SAUTE DE POULET A LA MAROCAINE</p> <p>PIPERADE</p> <p>POIRE D'ETE</p>	<p>RILLETES DE PORC</p> <p>FAUX FILET DE BOEUF</p> <p>POMME DE TERRE CUBE</p> <p>RISSOLEE</p> <p>PECHE</p>	<p>DUO DE CHOUX AUX RAISINS SECS</p> <p>PAELLA VALENCIANA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>GOUDA</p>

DINER

TABOULE  
ROTI DE BOEUF FROID  
MAYONNAISE  
PRINTANIERE DE  
LEGUME  
TRANCHE NAPOLITAINE  
GLACEE

RADIS BEURRE  
CAKE SAVOYARD  
SALADE VERTE  
ANANAS AU SIROP

SALADE PIEMONTAISE AU  
POULET  
ESCALOPE DE PORC  
SOJA GINGEMBRE  
HARICOT BEURRE  
PERSILLE  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG

SALADE DE RIZ THON  
TOMATE OEUF DUR  
OMELETTE AUX OIGNONS  
BROCOLIS PERSILLES  
CAMEMBERT  
POMME ROUGE

POTAGE AU POTIRON  
FILET DE COLIN AU  
CURRY  
RIZ PILAFF  
LIEGEOIS A LA VANILLE  
CAMEL

SALADE DE GESIERS  
PIZZA AUX 3 FROMAGES  
MAISON  
SALADE VERTE  
COMPOTE POMME/POIRE

FRIAND AU FROMAGE  
CANARD LAQUE  
POEELE DE LEGUMES  
GRILLES AU PESTO  
VELOUTE FRUUX

# Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 24 Août	Mardi 25 Août	Mercredi 26 Août	Jeudi 27 Août	Vendredi 28 Août	Samedi 29 Août	Dimanche 30 Août
DEJEUNER	<p>CONCOMBRE RONDELLE</p> <p>BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE</p> <p>ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE RADIS</p> <p>CHAMPIGNON FRAIS</p> <p>FILET DE COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>HARICOT VERT PERSILLE</p> <p>CREME ANGLAISE ET SON PETIT BEURRE</p>	<p>SAUCISSON BEURRE</p> <p>CORNICHON</p> <p>PAELLA VALENCIANA</p> <p>BREBICREME</p> <p>BANANE</p>	<p>MELON JAUNE</p> <p>RAVIOLIS DE BOEUF</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CREME DESSERT</p> <p>CARAMEL</p>	<p>TOMATE A LA MOZZARELLA</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>GNOCCHI AU FROMAGE</p> <p>MARS GLACE</p>	<p>SALADE DE TOMATE ET POUSSE DE SOJA</p> <p>SAUTE DE PORC AU CURRY</p> <p>RIZ NATURE</p> <p>CAKE CHOCOLAT MAISON</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>FAUX FILET DE BOEUF</p> <p>SAUCE AU BLEU</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>VELOUTE FRUUX</p>

DINER

FEUILLETE JARDINIÈRE  
ESCALOPE DE POULET  
AU CHORIZO  
POTATOES WEDGE  
YAOURT AU CITRON

CAROTTE RAPEE MAISON  
SAUCE BOLOGNAISE AU  
BOEUF  
SPAGHETTI NATURE  
NECTARINE

PIZZA AUX 3 FROMAGES  
MAISON  
OMELETTE AUX FINES  
HERBES  
CORDIALE DE LEGUMES  
YAOURT NATURE

SALADE DE BLE AUX  
LEGUMES  
FILET DE COLIN  
MEUNIÈRE  
COURGETTE A LA  
PROVENCALE  
KIWI

SALADE DE TOMATE ET  
POMME DE TERRE  
ESCALOPE DE PORC MIEL  
MOUTARDE  
CAROTTE RONDELLE  
VAPEUR  
EMMENTAL  
SALADE DE FRUITS

JAMBON DE PAYS  
POULET YASSA  
RATATOUILLE  
POMME JAUNE

GASPACHO DE TOMATE  
MOUSSAKA  
SALADE VERTE  
COMPOTE DE POMME  
ANANAS