

# MENUS

## Du 1er au 7 juillet 2024

### DEJEUNER

#### Lundi

Betterave à la féta  
Fondant de langue  
Carottes vichy, pâtes à l'ail  
Petit-suisse  
Fruit

#### Mardi

Lentilles au bleu vinaigrette  
Chipolatas au thym  
Courgettes rôties, flageolets  
Camembert  
Pâtisserie

#### Mercredi

Salade pommes de terre hareng  
Poulet rôti  
Petits pois et navets braisés  
Edam  
Nectarine

#### Jeudi

Sardine à l'huile  
Rosbif, sauce barbecue  
Frites  
Tartare nature  
Pêche

#### Vendredi

Tomates basilic  
Poisson pané, sauce oseille  
Riz créole et chou-fleur  
Emmental  
Liégeois aux fruits maison

#### Samedi

Mousse de canard  
Agneau en rougail  
Légumes Marrakech, pâtes aux cèpes bio  
Faisselle  
Panna cotta fraise

#### Dimanche

Terrine de légumes et coulis  
Veau à l'estragon  
Semoule et haricots beurre  
Sainte-Maure  
Glace



Quand à saint  
Raoul le  
soleil brille,  
c'est le  
moissonneur  
qui grille.



### DINER

#### Lundi

Potage de légumes verts  
Terrine de poisson, mayonnaise  
Riz pilaf  
Saint-Paulin  
Crème dessert à la vanille

#### Mardi

Potage de légumes  
Galette paysanne  
Brunoise de légumes  
Fromage blanc  
Compote de pommes

#### Mercredi

Potage de légumes  
Pain perdu salé fromagé  
Œufs crème, poireaux-jambon  
Tomme noire  
Riz au lait

#### Jeudi

Crème de volaille  
Tarte au cantal et emmental  
Pâtes  
Yaourt  
Entremets au café

#### Vendredi

Potage de céleri et pomme de terre  
Salade d'œufs durs  
Légumes vinaigrette  
Fromage blanc  
Semoule au caramel

#### Samedi

Potage de légumes  
Jambon, purée de courgettes braisées  
Petit-suisse  
Pomme cuite, coulis abricot

#### Dimanche

Potage de chou-fleur  
Salade de riz au saumon et tomates  
Pommes vapeur  
Saint-Nectaire  
Poire cuite aux agrumes

**Menu sous réserve de modification**

Viande bovine d'origine :

Pour le directeur,

# MENUS

Du 8 juillet au 14 juillet 2024

## DEJEUNER

### Lundi

Carottes à la polonaise  
Chipolatas aux oignons  
Pâtes aux petits légumes  
Emmental  
Nectarine

### Mardi

Concombres à la bulgare  
Filet de dinde, sauce basquaise  
Pomme de terre et courgettes rôties  
Brie  
Glace

### Mercredi

Rillettes, cornichon  
Boule de bœuf, sauce diable  
Riz basmati et oignons grillés  
Petit-suisse  
Melon

### Jeudi

Salade composée  
Sauté d'agneau aux olives  
Artichauts et pâtes bio  
Tomme noire  
Pêche

### Vendredi

Terrine de lapin  
Filet de poisson, sauce moutardé  
Poêlée asiatique  
Tomme de brebis  
Pâtisserie

### Samedi

Maquereaux au vin blanc  
Pintade rôtie  
Ratatouille, semoule  
Edam  
Salade d'agrumes

### Dimanche

Mousse de canard  
Araignée de porc, sauce porto  
Pomme grenaille-girolles, échalotes confites  
Sainte-Maure  
Pâtisserie

## DINER

### Lundi

Potage de légumes  
Cake fromage  
Purée de légumes  
Cantal  
Liégeois à la mangue

### Mardi

Potage de légumes  
Filet de poisson froid, sauce ravigote  
Chou-fleur  
Yaourt bio  
Pêche

### Mercredi

Potage de légumes verts  
Tomates en vinaigrette et jambon persillé  
Pomme vapeur  
Kiri  
Crème dessert au café

### Jeudi

Potage de champignons  
Salade strasbourgeoise  
Pomme de terre, épinard en branche  
Crème de gruyère  
Flan nappé au caramel

### Vendredi

Potage de légumes  
Rosbif cornichons  
Epinard à la ricotta  
Fromage blanc  
Tapioca, coulis d'abricot

### Samedi

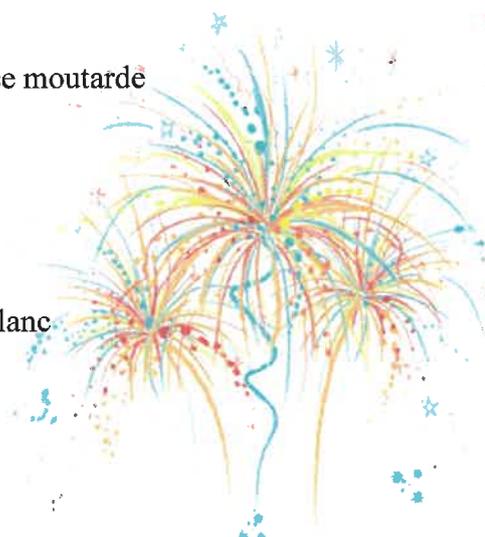
Potage de légumes  
Salade de pâtes aux légumes et fromage  
Saint-Paulin  
Yaourt brassé aux fruits

### Dimanche

Crème de carottes  
Œuf dur, sauce aurore  
Brocolis braisé, riz créole  
Petit-suisse  
Fontainebleau à la fraise



14 juillet, fête nationale !





# MENUS

## Du 15 au 21 juillet 2024



### DEJEUNER

#### Lundi

Choux Vendéen  
Rôti de dinde forestière  
Lentilles aux carottes  
Camembert  
Nectarine

#### Mardi

Saucisson et cornichon  
Rosbif, sauce béarnaise  
Pomme de terre sautées, légumes méridional  
Boursin nature  
Banane

#### Mercredi

Hareng en salade de céleri  
Rôti de porc à l'ail  
Pâtes forestières, carottes  
Petit suisse  
Glace

#### Jeudi

Terrine de légumes et son coulis de carotte  
Poulet rôti, citron romarin  
Courgettes rôties et pâtes  
Saint-Paulin  
Pêche

#### Vendredi

Macédoine de légumes  
Filet de poisson, sauce crustacés  
Champignons sautés, riz à l'ail  
Livarot  
Compote de poire

#### Samedi

Pâté de foie, cornichon  
Tajine d'agneau  
Légumes Marrakech, semoule  
Tomme Corse  
Melon

#### Dimanche

Salade de tomates et mozzarella  
Saucisse campagnarde, oignons rouges  
Poêlée quatre saisons  
Selles-sur-cher  
Pâtisserie

**Menus sous réserve de modification**  
Viande bovine d'origine :



### DINER

#### Lundi

Potage de légumes  
Terrine de maquereaux  
Tomates provençales  
Petit-suisse  
Fruits aux sirops

#### Mardi

Potage de légumes  
Filet de poisson meunière  
Riz basmati  
Tomme blanche  
Danette au chocolat

#### Mercredi

Crème de volaille  
Omelette au fromage, salade  
Salade, navet  
Fromage blanc  
Yaourt à la confiture

#### Jeudi

Potage de légumes  
Jambon persillé Bourgogne  
Salade de pomme de terre  
Yaourt aromatisé  
Flan nappé caramel

#### Vendredi

Potage fermière  
Tarte au fromage  
Riz créole  
Petit-suisse  
Riz au lait



#### Samedi

Crème de courgettes  
Pâtes à la Parisienne  
Tomate braisée  
Yaourt  
Crème pralinée

#### Dimanche

Potage de légumes  
Clafoutis petits pois, lardons, boursin  
Salade et purée de pomme de terre  
Fromage blanc  
Tapioca vanille coulis fraise

Pour le Directeur,



# MENUS

## Du 22 au 28 juillet 2024



### DEJEUNER

#### Lundi

Salade Piemontaise  
Rôti de porc au jus  
Flageolets « provençal »  
Petit-suisse  
Pêche

#### Mardi

Radis-beurre  
Grignotes de poulet  
Haricots beurre et riz créole  
Bleu douceur  
Glace

#### Mercredi

Maquereau moutarde  
Petit brun de veau, sauce marchand de vin  
Tomate braisée et pommes de terre sautées  
Brebis crème  
Nectarine

#### Jeudi

Chou-fleur, vinaigrette aux herbes  
Rôti de dinde, sauce orange  
Légumes de cordiale et macaronis  
Fromage blanc  
Melon

#### Vendredi

Tomates à la crème  
Filet de poisson, sauce fenouil  
Aubergines rôties et riz pilaf  
Saint-Nectaire  
Abricots

#### Samedi

Saucisson fumé, cornichons  
Rôti de lapin farci  
Artichauts confits et mogettes  
Tomme noire  
Compote de pêche

#### Dimanche

Concombre à la Grecque  
Veau Italienne  
Carottes au jus et pommes duchesses  
Faisselle  
Pâtisserie

**Tels les trois premiers  
jours d'août,  
tel le temps de l'automne.**



### DINER

#### Lundi

Potage de légumes  
Œuf poché froid  
Concombre à la crème  
Cantal jeune  
Yaourt fruits

#### Mardi

Potage de légumes  
Filet de poisson, sauce citron  
Jeunes carottes  
Petit-suisse  
Compote pomme litchi

#### Mercredi

Potage de légumes  
Tarte à la tomate et au fromage  
Yaourt  
Mousse au chocolat

#### Jeudi

Potage du midi  
Rosbif  
Haricots beurres aux herbes  
Petit moulé ail et fines herbes  
Œuf au lait au caramel

#### Vendredi

Potage de légumes  
Jambon  
Pâtes à l'ail des ours et cantal rapé  
Camembert  
Liégeois à la pomme et mangue

#### Samedi

Potage crécy  
Pommes de terre harengs  
Fromage blanc  
Crème dessert à la vanille

#### Dimanche

Potage de légumes  
Gratin duo de courgettes et volaille  
Côtes de bettes  
Samos  
Nectarine

**Menus sous réserve de modification**  
Viande bovine d'origine :

Pour la Direction,