



SEMAINE DU 29 JUIN AU 05 JUILLET 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNERS						
PAMPLEMOUSSE	ŒUF DUR MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	MELON CHARENTAIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE LANDAISE	MOUSSE DE CANARD ET CHUTNEY DE FRUIT SEC
AIGUILLETTE DE POULET A LA NORMANDE	SAUMONETTE A LA CHARENTAISE	JOUE DE BŒUF AU VIN	BOUDINS AUX POMMES	QUEUE DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CUISSE DE PINTADE AU JUS	JOUE DE PORC AUX CIDRES
RATATOUILLE NICOISE	POMME DE TERRE PERSILLES	CAROTTES VICHY	PUREE MAISON	RIZ PILAFF	POELLE HARICOT VERT	MACARONI
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
COCKTAIL DE FRUIT DU VERGER	RIZ AU LAIT MAISON	TARTE MULTIFRUIT	FRUITS	CONE DE GLACE DIVERS	FRUITS	DUO ECLAIRS CAFE ET CHOCOLAT
DINERS						
POTAGE	VELOUTE DE CAROTTES	POTAGE	BOUILLON AUX VERMICELLES	POTAGE	CREME DE CHAMPIGONS	POTAGE
PATE A LA CARBONARRA	CREPES AU JAMBON	CHOUX FLEURS GRATIN ET ŒUF DUR	ENDIVES AU JAMBON	QUICHE LORRAINE	TARTE AUX OIGNONS	OMELETTE FROMAGE
	SALADE	SALADE COMPOSEE		SALADE COMPOSEE	SALADE	SALADE
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
COMPOTES	FROMAGE AUX FRUITS	ENTREMET VANILLE	FROMAGE BLANC	SEMOULE CAMEL	LIEGEOIS A LA VANILLE	COMPOTES

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

Toutes les viandes de bœuf utilisées dans les plats uniques ou composés sont d'origine (obligation d'information suivant le Décret 2002-1465 du 17/12/02)