

Menus du Lundi 6 juillet au Vendredi 31 juillet 2026

Etablis par M. HORTA Luigi

Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Coleslaw Boulette sauce tomate Quinoa Cocktail de fruits	Radis avec beurre Paëlla au poulet Fromage Fruits frais	Tartinade de thon Rôti Haricots verts Cake aux fruits confits	Salade de lentilles Lasagnes de légumes Salade verte Yaourt sucré	Champignons à la Grecque Filet de colin citronnée Riz pilaf Tarte aux pommes
Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Céleri rémoulade Saucisses Coquillettes sauce chorizo Compote de pommes vanillée		Macédoine de légumes Quiche Salade verte Semoule au lait	Salade de perles Gratinée de quenelles Poêlée de légumes Clafoutis	Tomate basilic Poisson pané Serpentini Crème anglaise avec petit beurre
Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Salade de pois chiches Tagliatelles aux épinards Fromage Poires au sirop et sauce au chocolat	Bâtonnets de légumes Pizza Salade verte Crème dessert	Salade de riz Jambon braisé Courgettes sautées Fruits frais	Crudités Chili Con Carné Flan pâtissier	Blé en salade Gratin thon/courgettes Compote de pêche
Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Pâté de campagne Nuggets de poulet Petits pois et carottes Salade de fruits	Concombre au yaourt Poulet grillé Brocolis au beurre Riz au lait	Râpé de pommes et carottes Croque-monsieur Salade verte Yaourt aux fruits	Salade de piémontaise Steak haché Chou-fleur sauce Mornay Moelleux au citron	Menu de fin d'année du Centre 

Sous réserve de modifications...