

# Menus

Semaine  
du 29 juin  
5 juillet 2026

|          | Déjeuner                                                                                                            | Dîner                                                                                                            |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi    | Salade de tomates<br>Saumon<br>Ratatouille<br>Comté<br>Riz au lait                                                  | Pastèque<br>Steak haché<br>Gratin de pâtes à la tomate<br>Fromage<br>Glace                                       |
| Mardi    | Salade de betterave cuite<br>mimosa<br>Brochette de porc<br>Boulghour<br>Fromage blanc<br>Fraises                   | Salade de concombre<br>Sauté de poulet au curry<br>Poêlée de courgettes<br>Fromage de chèvre<br>Gâteau au yaourt |
| Mercredi | Salade de lentilles ou tartinade<br>Quiche lorraine aux légumes<br>Salade verte<br>Camembert<br>Brochette de fruits | Salade de haricots verts<br>Hachis parmentier de poisson<br>Fromage<br>Compote                                   |
| Jeudi    | Melon<br>Salade composée<br>(poulet, pâtes, tomate)<br>Saint-Paulin<br>Crème dessert                                | Crêpe au fromage<br>Rôti de porc<br>Haricots beurre<br>Yaourt nature<br>Fruits                                   |
| Vendredi | Taboulé<br>Moussaka de courgettes au bœuf<br>Salade verte<br>Emmental<br>Fruits                                     | Tzatziki<br>Burritos<br>avec des haricots rouges<br>Laitage<br>Glace/sorbet                                      |
| Samedi   | Rillettes<br>Sauté de veau<br>Pommes de terre vapeur<br>Yaourt<br>Fruits                                            | Salade de quinoa<br>avec dés de volaille, concombre,<br>tomate et maïs<br>Comté<br>Fruits                        |
| Dimanche | Carottes râpées<br>Poisson à la napolitaine<br>Poêlée de légumes<br>Fromage à tartiner<br>Eclair au chocolat        | Salade verte avec des croûtons<br>Cordon bleu<br>Pâtes aux légumes<br>Fromage blanc<br>Compote de fruits         |

Sous réserve de modifications.

Les menus sont adaptables selon les situations individuelles : allergies, régimes alimentaires...