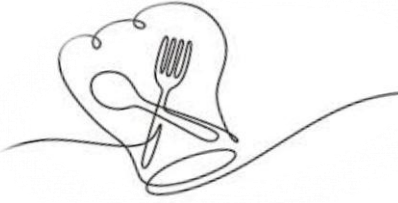





# Du 6 au 10 juillet 2026

## Menus

L U N D I	 <p>Salade composée ☀️ <b>SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY &amp; COCO</b> <b>RIZ</b> ☀️ Crème dessert vanille</p>
M A R D I	<p>Macédoine de légumes sauce rémoulade ☀️ <b>LASAGNES BOLOGNAISE</b> <b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> ☀️ Yaourt aux fruits</p> <p>Macédoine de légumes sauce rémoulade ☀️ <b>TOMATE FARCIE</b> <b>POMMES DE TERRE SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> ☀️ Yaourt aux fruits</p>
M E R C R E D I	<p>Salade composée ☀️ <b>PAELLA AU POULET</b> ☀️ Éclair chocolat</p> 
J E U D I	<p>Taboulé ☀️ <b>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS</b> <b>FRITES AU FOUR</b> ☀️ Fruits de saison</p>
V E N D R E D I	<p>Rillettes de porc &amp; cornichon ☀️ <b>FILET DE COLIN SAUCE CITRON</b> <b>POMMES DE TERRE</b> <b>HARICOTS VERTS</b> ☀️ Crème dessert praliné</p> <p>Rillettes de porc &amp; cornichon ☀️ <b>CAMEMBERT</b> <b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b> ☀️ Crème dessert praliné</p>



Chaque jour, une part de fromage dans votre menu