



Menu de la semaine du 31 août au 6 septembre 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de porc Label rouge au jus ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pêche

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Betteraves bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet poulet pané ⁽²⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio nature ⁽¹⁾ / Grany chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Salade strasbourgeoise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Pomme

Jeudi

Entrée : Velouté de champignons ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Boudin aux pommes ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Gâteau basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce écossaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit louis ⁽¹⁾ / Raisins blanc

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Liégeois aux fruits ⁽¹⁾

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾/ Tarte à l'ananas ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

