



Du 13 au 19 juillet 2026

		MIDI	SOIR	
		Normal / Mouliné	Normal / Mouliné	MIXE
LUNDI	13	POTAGE SAUTÉ DE VEAU* CAROTTES ET PDT SAUTÉES FRUITS	CRÈME DE LÉGUMES SALADE VOSGIENNE CRÈME DESSERT	FLAN DE JAMBON PURÉE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT
MARDI	14	TERRINE DE POISSON SAUTÉ DE CANARD* CHOUX ROMANESCO ET POMMES DUCHESSE* TARTE AUX MIRABELLES	POTAGE PÂTES BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AU COULIS	FLAN BOLOGNAISE PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC AU COULIS
MERCREDI	15	SALADE DE BETTERAVES* TÊTE DE VEAU* PDT VAPEUR* CAFÉ LIÉGEOIS	MOULINE DE LÉGUMES TARTE AUX POIREAUX SALADE VERTE COMPOTE	FLAN AU THON PURÉE DE LÉGUMES COMPOTE
JEUDI	16	POTAGE DUBARRY ÉCHINE FUMÉE HARICOTS VERTS ET PÂTES ÎLES FLOTTANTES	POTAGE CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE SALADE VERTE FRUITS	CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE PURÉE DE LÉGUMES FRUITS
VENDREDI	17	SALADE DE RIZ* POISSON DU JOUR* RATATOUILLE* GLACE	POTAGE SAUCISSON PÂTES ET SALADE VERTE FRUITS	JAMBON SEMOULE SALÉE FRUITS
SAMEDI	18	POTAGE DUBARRY BŒUF BOURGUIGNON* PURÉE FRUITS	POTAGE JAMBON DE DINDE SALADE DE TOMATES SEMOULE AU LAIT	JAMBON DE DINDE SALADE DE TOMATES SEMOULE AU LAIT
DIMANCHE	19	ASPICS* SUPRÊME DE PINTADE* ARTICHAUTS PROVENÇALE ET PDT* GÂTEAU À LA RHUBARBE	POTAGE PÂTES AUX CREVETTES SALADE VERTE FRUITS	FLAN AUX CREVETTES PURÉE DE LÉGUMES FRUITS

* Plat Modifié pour les textures mixé

CHAQUE REPAS EST PROPOSE UN FROMAGE