

Semaine 30

Du 20 juillet au 26 juillet 2026

<i>Menus</i>	<i>Lundi 20</i>	<i>Mardi 21</i>	<i>Mercredi 22</i>	<i>Jeudi 23</i>	<i>Vendredi 24</i>	<i>Samedi 25</i>	<i>Dimanche 26</i>
<i>Déjeuner</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC SALSIFIS AU JUS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK DE VEAU PÂTES AU BEURRE FROMAGE BLANC FRUITS	SALADE VERTE AUX TOMATES EMINCÉS DE VOLAILLE MARINÉS CAROTTES AU JUS FROMAGE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	MELON SAUTÉ DE PORC PROVENÇAL POMMES DE TERRE AU THYM FROMAGE COMPOTE DE POMMES	PIZZA 4 FROMAGES POISSON BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL CHOU FLEUR FROMAGE TRANCHE NAPOLITAINE	SALADE VERTE PINTADE RÔTIE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC FRUITS	ŒUF MAYONNAISE RÔTI DE VEAU PETITS POIS FROMAGE TARTE AU CITRON MERINGUÉE
<i>Dîner</i>	POTAGE TARTE TOMATES CHÈVRE YAOURT PRUNES	POTAGE SALADE CÉRÉALES-LENTILLES FROMAGE CRÈME VANILLE	POTAGE SALADE DE HARICOTS BLANCS COMPOSÉE FROMAGE POIRES AU SIROP	POTAGE ASPIC ŒUFS/JAMBON FROMAGE FLAMBY	POTAGE SALADE DE PÂTES COMPOSÉE FROMAGE SOUPE DE PÊCHES/ KIWIS	POTAGE BLETTES À LA TOMATE FROMAGE FLAN PRALINÉ	SOUPE DE VERMICELLES MOUSSERON DE CANARD FROMAGE COMPOTE