

Menu

DU 17 AU 23 AOUT 2026



PORTAGE

Bon appétit !

LUNDI 17

Salade de betterave,
rillettes de poisson au citron

**Poulet Basquaise,
riz sauvage**

Fromage

Pêche grillée et crumble à la noix

VENDREDI 21

Salade de crudité
et sauce yaourt à la grecque aux herbes

**Croustillant de volaille,
pommes de terre au four
et tomate aux herbes**

Fromage

Salade de fruits frais

MARDI 18

Salade de lentilles au lard grillé,
tomate et féta

**Navarin de veau,
légumes primeur et ébly**

Fromage

Salade de fruits

SAMEDI 22

Cake chèvre et épinards, salade

**Aile de raie, sauce aux câpres,
escalivade**

Fromage

Fruit et laitage

MERCREDI 19

Champignons sautés et oeuf coulant

**Audouillette grillée,
pommes de terre sautées
et sauce moutarde**

Fromage

Cake au citron et crème maison

DIMANCHE 23

Tomate provençale, mozzarella marinée
et tapenade

**Mille-feuilles de courgettes farci,
riz blanc à l'estragon**

Fromage

Choux au chocolat, coulis

JEUDI 20

Rillettes de sardine
au citron confit légèrement épicé,

Salade de mâche

**Moussaka d'agneau
et aubergines grillées**

Fromage

Banane flambée et chantilly vanille

Nos menus sont entièrement réalisés maison
dans un souci de fraîcheur, de qualité.
Pour mieux vous régaler une modification est
susceptible d'intervenir dans le menu.
Les modifications doivent être signalées.
48 heures à l'avance pour que
cela soit commandé et cuisiné.