

Menu

DU 24 AU 30 AOUT 2026



PORTAGE

Bon appétit !

LUNDI 24

Quiche aux légumes et cumin
Lasagnes aux 2 saumons et épinards
Fromage
Pain perdu grillé, chantilly vanillée

VENDREDI 28

Harengs, pommes de terre à l'huile
et vinaigrette à la ciboulette
Joue de boeuf confites aux carottes
Fromage
Pa d'Ou

MARDI 25

Duo melon et jambon
Rôti de veau,
jus aux échalottes et ratatouille
Fromage
Soupe de fraises à la menthe

SAMEDI 29

Salade tomate et mozzarella
Morue à la Portugaise,
légumes et pommes de terre sautées
Fromage
Fruit et laitage

MERCREDI 26

Feuilleté aux courgettes
Suprême de volaille,
gratin dauphinois et crème pimentée
Fromage
Pêches au sirop

DIMANCHE 30

Crumble de légumes d'été
Rougail saucisse aux légumes,
riz blanc
Fromage
Clafoutis aux pêches

JEUDI 27

Gougère à la ricotta, mesclum
Fideua
Fromage
Mousse au chocolat et crème anglaise

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.