







# Menus du 13 au 19 juillet 2026

<b>Lundi 13</b> <b>SS. Henri,</b> <b>Joël</b>	Terrine de légumes Jambon au porto Coquillettes  Fromage Crème praliné	Bouillon de bœuf au pain Croque-Monsieur Salade Ou semoule de blé Compote Liégeoise
<b>Mardi 14</b> <b>FETE</b> <b>NATIONALE</b>	Opéra de saumon ■ ■ Cuisse de poulet chasseur Poêlée Lyonnaise Salade - Fromage Forêt Noire	Crème de légumes Courgette farcie Purée de légumes Ou Bouillie  Coupelle dés de fruits du verger
<b>Mercredi 15</b> <b>St Donald</b>	Allumette au fromage ■ ■ Omelette sauce tomate Frites Fromage Glace	Velouté de courgette Coquille de poisson Brocolis  Ou semoule de riz Yaourt 
<b>Jeudi 16</b> <b>N.D. du Mt-</b> <b>Carmel</b>	Melon ■ Hachis d'agneau Salade Fromage Tartelette aux fruits maison	Potage mixé Salade de museau de bœuf Ou semoule de blé Fruit de saison
<b>Vendredi 17</b> <b>Ste</b> <b>Charlotte</b>	Terrine forestière Paëlla de poisson Fromage Panna cotta au coulis de framboise maison	Bouillon de volaille aux vermicelles Cordon bleu Salsifis persillés Ou maïzena Mousse café maison
<b>Samedi 18</b> <b>St Frédéric</b>	Concombre à la crème & ciboulette ■ ■ Tempe de porc au Madère Pommes vapeur  Fromage Compote de fruits	Potage légumes ■ ■ Boulettes de bœuf à la moutarde Poêlée de légumes Ou semoule de riz Yaourt aromatisé
<b>Dimanche 19</b> <b>St Arsène</b>	Terrine marbrée au saumon ■ ■ Poitrine de veau farcie Pomme Campagnarde Salade fromage Bavarois aux pommes maison sauce caramel	Potage mixé ■ ■ Jambon Purée de haricots verts Ou bouillie  Coupelle pomme cassis