

Menus du 1er au 31 juillet 2026

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Pain frais local, et artisanal  Le bœuf est d'origine France et race à viande  Volailles Label Rouge  Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique  Préparation "maison"  Les poissons Issus exclusivement de la pêche durable  Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCI  Fromage AOP/AOC  Fromage à la coupe 		MERCREDI 1 JUILLET	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
		Macédoine de légumes Dos de colin crème citron basilic Ratatouille à la provençale Cantal Fruit de saison	Salade verte/féta Sauté de dinde coco/curry Poêlée d'haricots verts/pommes de terre Petit nova Pomme caramel	Poireaux vinaigrette Paella Tartare nature Fruit de saison 
LUNDI 6 JUILLET	MARDI 7 JUILLET	MERCREDI 8 JUILLET	JEUDI 9 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
Salade de tomates Sauté de porc au caramel et coriandre Semoule Yaourt Poire aux amandes	Rondelles de concombres Cuisse de poulet rôti au jus d'ail Farfallines à la crème Mimolette Entremet au chocolat	Salade de lentilles Rôti de dinde au jus Frites Edam Fruit de saison 	Cubes pastèque et menthe Chili con carne Riz pilaf Coupelle de fromage blanc et confiture Clafoutis	Salade de pâtes Filet de lieu sauce aioli Courgettes en persillade Tomme de l'Ubaye Fruit de saison
LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
Œuf dur sauce cocktail Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Fromage blanc Pomme au four	JOUR FÉRIÉ	Tranche de melon Omelette au fromage et lardons grillés Ratatouille Petit nova nature Donut sucré 	Feuilleté au fromage Daube à la provençale Frites Emmental Fruit de saison	Salade de tomates mozza Pavé de colin sauce beurre citronnée Gratin d'épinards Rondelé ail et fines herbes Cake aux pépites de chocolat
LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
Carottes râpées Escalope de porc sauce tomate basilic Courgettes persillées Yaourt aromatisé Tartelette tatin	Salade de riz Poulet rôti aux herbes Haricots verts en persillade Saint Paulin Fruits de saison	Aubergines à la parmesane Andouillette Frites Saint Nectaire Fruit de saison 	Betteraves Rôti de veau crème d'ail et persil Lentilles mijotées Mini cabrette Glace	Concombres à la ciboulette Cassolette de la mer curry Torti et râpé Montcadi Purée de pommes
LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET
Asperges mimosa Gardiane de taureau Frites Tomme blanche Fruit de saison 	Maquereaux moutarde Pavé de colin et son huile vierge Pennes Lou Fondre de l'Ubaye Fruit de saison	Salade verte Rougail de saucisses Riz Mimolette Moelleux au citron 	Tarte au fromage Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison	Salade de tomates Brandade de poisson Pomme de terre Bleu Flan vanille nappé de caramel

