

Menus du 24 août au 1^{er} septembre 2026

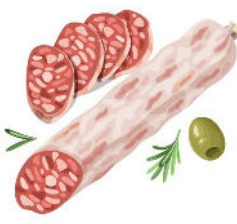
Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01

Bonnes Vacances



**FERMETURE ANNUELLE DU :
LUNDI 3 AOÛT AU VENDREDI 21 AOÛT
INCLUS**



Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
Tranche de pastèque Escalope de porc Semoule crème champignons Fromage blanc nature Flan pâtissier 	Salade verte dès d'emmental Pavé de colin sauce orientale Carottes persillées Petit fromage frais aux fruits Tarte Bourdaloue	Rosette Carbonade flamande de bœuf Farfalles Camembert Fruit de saison 	Tranche de melon Paupiette de veau au jus Frites Bûche de chèvre Brownie et crème anglaise	Salade de betteraves Filet de lieu sauce safranée Riz basmati parfumé Lou Foundre de l'Ubaye Poire au chocolat fondue 
Lundi 31/08	Mardi 1/09	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 		
Sardines à l'huile Saucisse de Lozère Lentilles Coulommiers Glace 	Salade de tomates Boudin noir Ecrasé de pomme de terre Fromage blanc nature Fruit de saison			

