









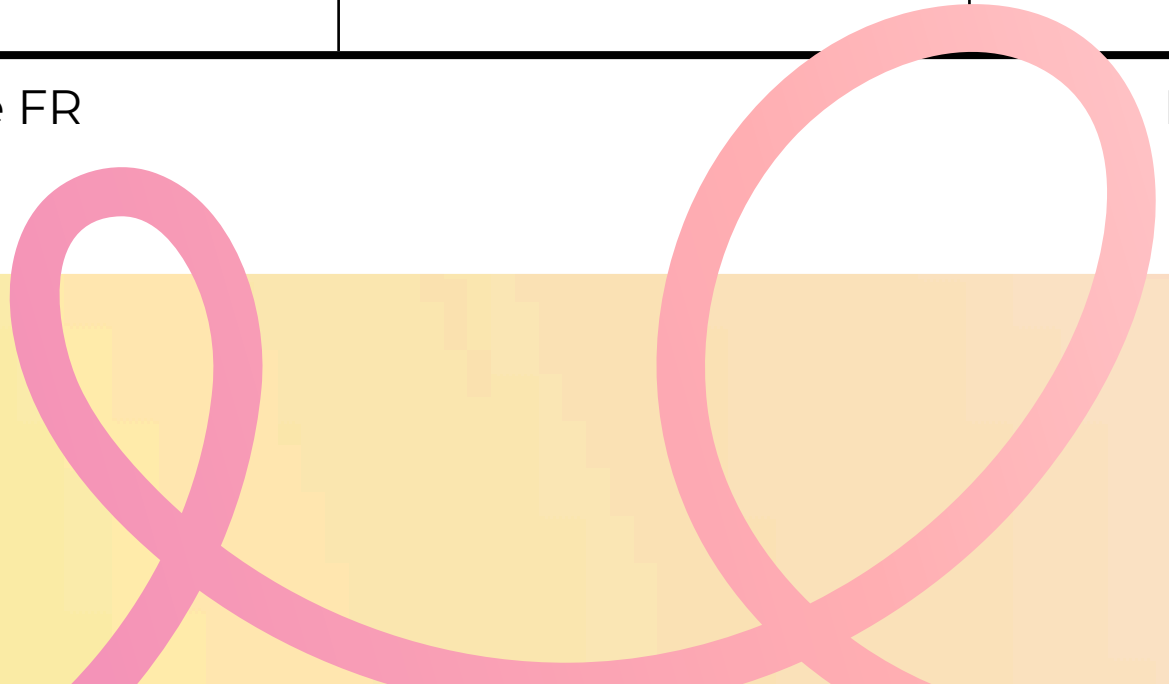
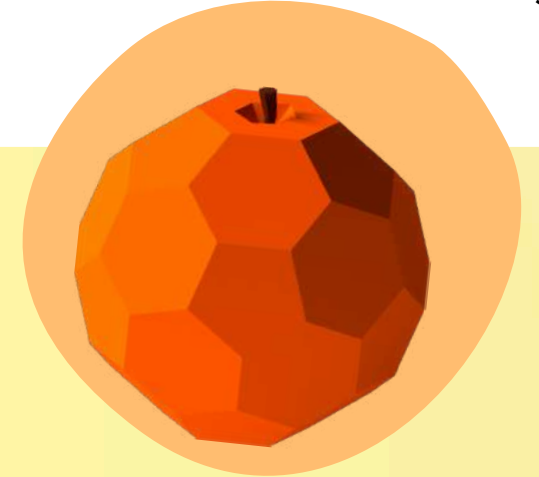
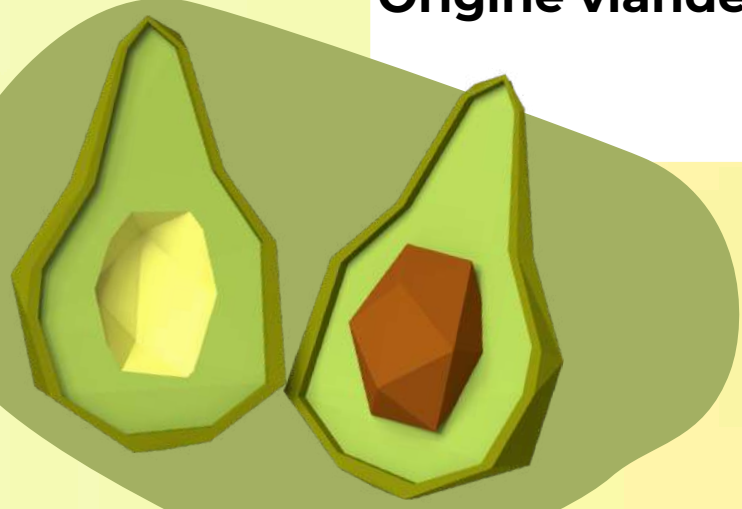
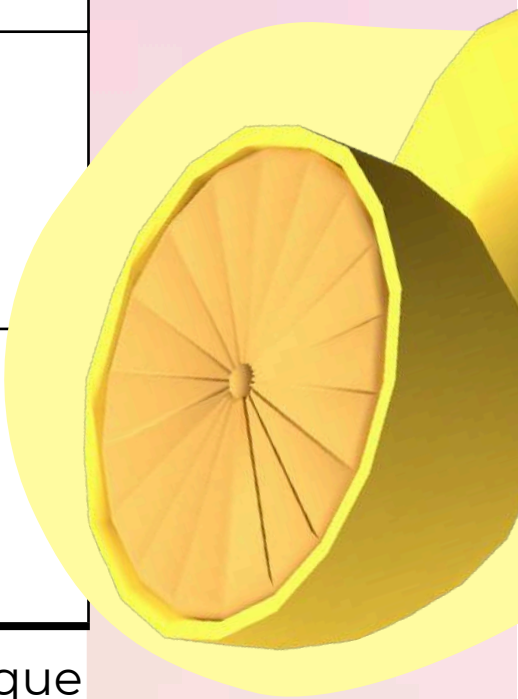
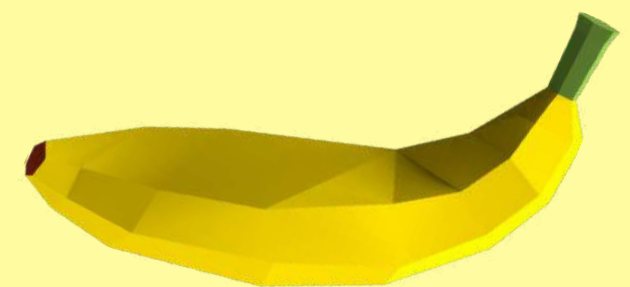
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
28**

	LUNDI 06/07/26	MARDI 07/07/26	MERCREDI 08/07/26	JEUDI 09/07/26	VENDREDI 10/07/26
					<i>VEGETARIEN</i>
ENTREE	Salade de riz / dés emmental	Salade Niçoise	 Salade de tomates bio locale / mozzarella	 Salade verte bio locale de Barème	 Salade de concombres bio locale vinaigrette
PLAT	Côte de porc grillée à la plancha	Moussaka	Escalope de poulet aux herbes de Provence	Chipolatas	Bourride du pêcheur
ACCOMPAGNEMENT	 Poêlée de légumes Bio local de Barème		Riz pilaf	 Tomates à la provençale bio locale de Barème et blé	
FROMAGE		 Fromage Bio	Fromage	Fromage	 Fromage bio
DESSERT	Fruit de saison		 Compote de pommes bio	Fruit de saison	Glace








Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



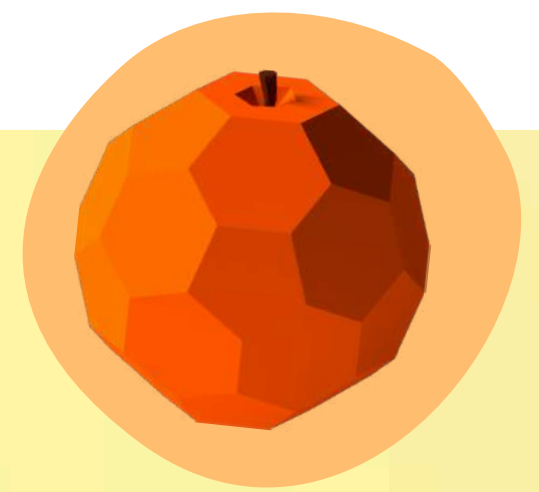
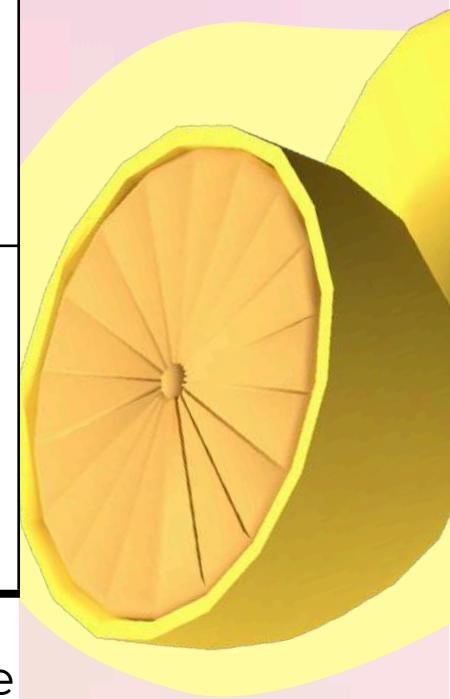
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
29**

	LUNDI 13/07/26	MARDI 14/07/26	MERCREDI 15/07/26	JEUDI 16/07/26	VENDREDI 17/07/26
		Férié - PORTAGE		VEGETARIEN*	
ENTREE	Pizza au fromage maison	<i>Tranche de melon</i>	 Salade de concombre bio local de Barème	 Taboulé estival Bio local	 Salade de tomates bio locales de Barème / feta
PLAT	Roti de Porc au jus	<i>Lasagnes à la bolognaise</i>	Emincé de poulet au basilic	Omelette au fromage	Hachis Parmentier de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées bio locale de Barème 		 Pates à la sauce tomate maison et dés d'aubergines et basilic bio local	 Tian de légumes bio local	
FROMAGE	Fromage	<i>Fromage</i>	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	<i>Pâtisserie</i>	Liégeois	 Melon en tranches Bio local	Glace (tarte aux fruits – portage)









Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



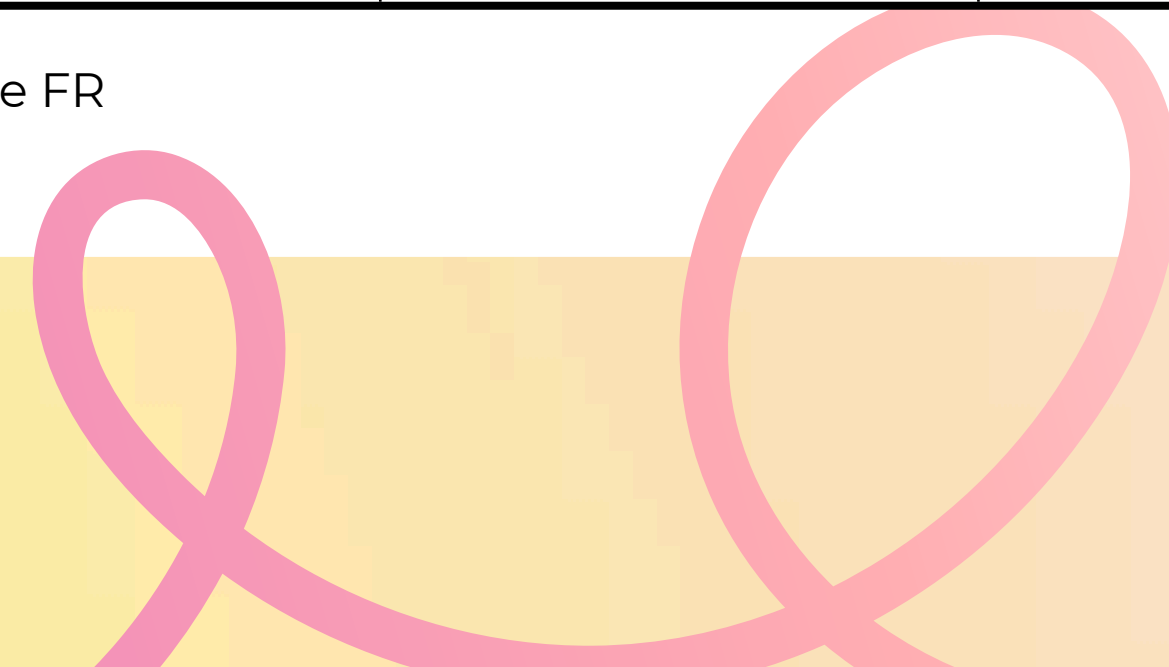
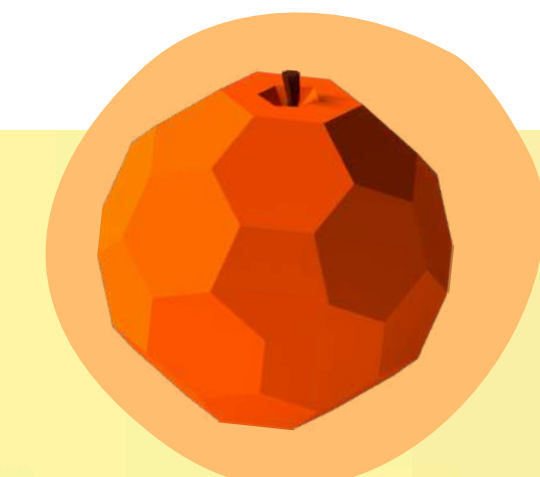
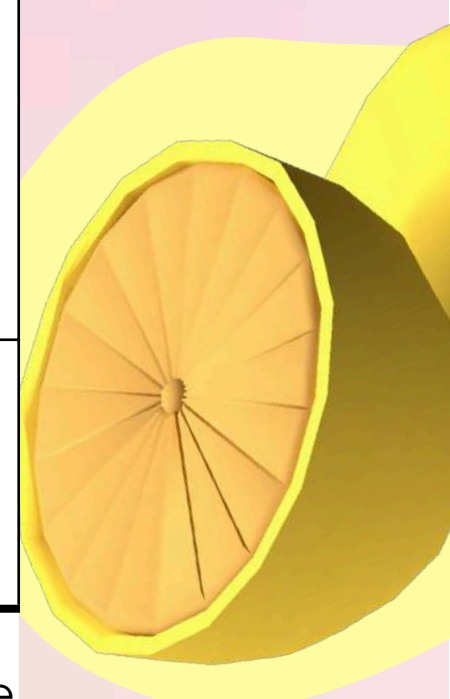
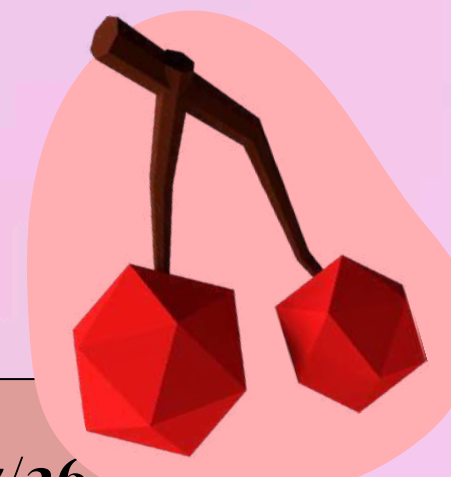
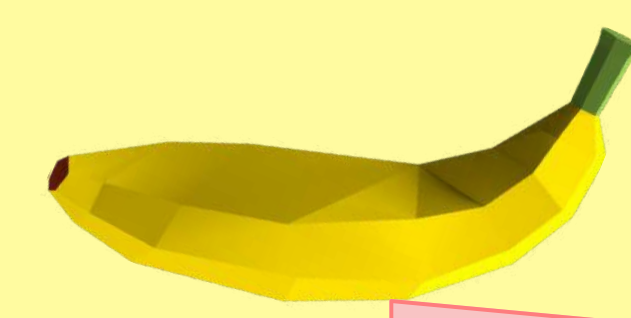
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
30**

	LUNDI 20/07/26	MARDI 21/07/26	MERCREDI 22/07/26	JEUDI 23/07/26	VENDREDI 24/07/26
	<i>VEGETARIEN</i>				
ENTREE	Salade de pommes de terre persillées	 Salade de tomate Bio locales de Barème au basilic	 Radis beurre Bio local	 Salade de concombre à la crème bio local	 Taboulé estival Bio local
PLAT	Quenelles gratinées à la sauce tomate	Emincé de poulet au curry	Steak haché grillé	Sauté de veau	Filet de colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	 Ratatouille (légumes bio local de Barème)	Riz pilaf et petits oignons	 Gratin de courgettes Bio local	 Polenta et aubergines à la tomate Bio local et basilic	 Tomates provençales bio locales de Barème
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Flan au chocolat	Pastèque en tranche	Salade de fruits frais	Crème dessert

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



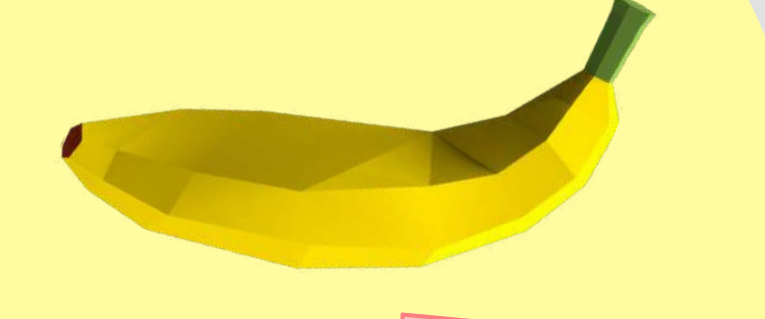
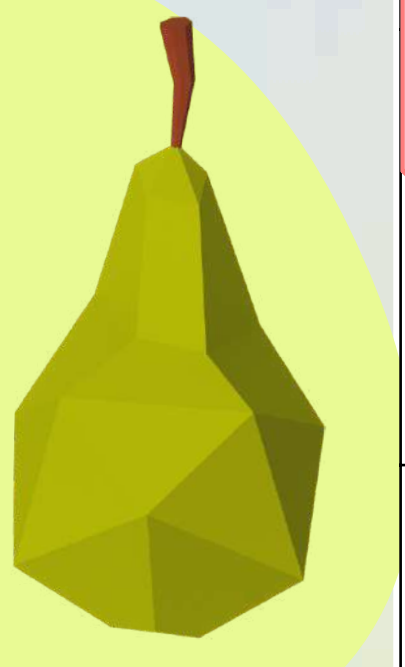
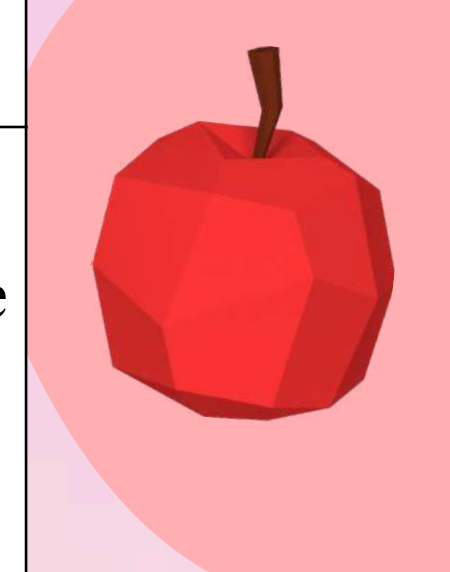
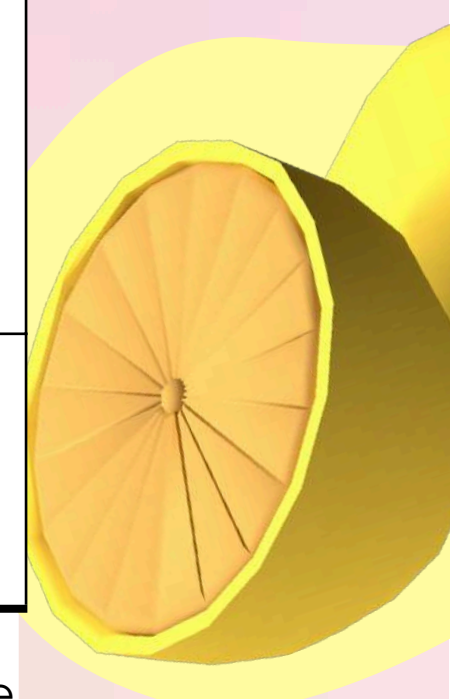
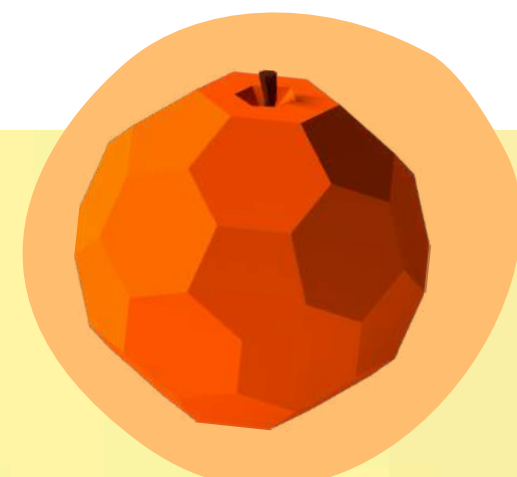
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
31**

	LUNDI 27/07/26	MARDI 28/07/26	MERCREDI 29/07/26	JEUDI 30/07/26	VENDREDI 31/07/26
ENTREE	Salade de tomates bio locales de Barème /mozzarella	Salade verte bio locale de Barème	Salade de chou fleurs vinaigrette	Friand au fromage	Salade Niçoise bio locale
PLATS	Emincé de porc au jus	Couscous	Roti de dinde frais	Andouillette grillée	Poisson blanc à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Fenouils à la crème et macaroni	Boulettes d'agneau sauce tomate maison Semoule et courgettes bio locales	Frites	Riz et tomates à la provençale	Purée de pommes de terre et petits légumes de saison bio local
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Fruit de saison	Salade de fruits	Pot de glace









Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



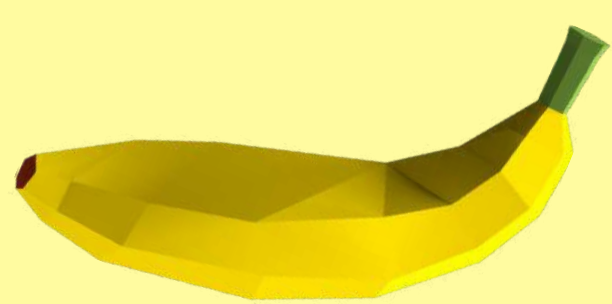
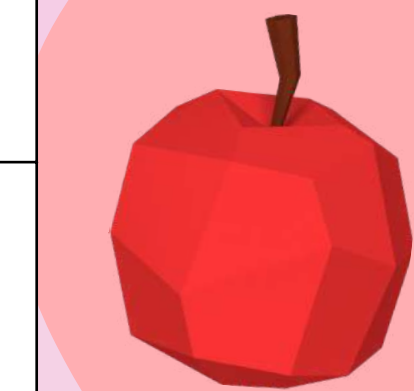
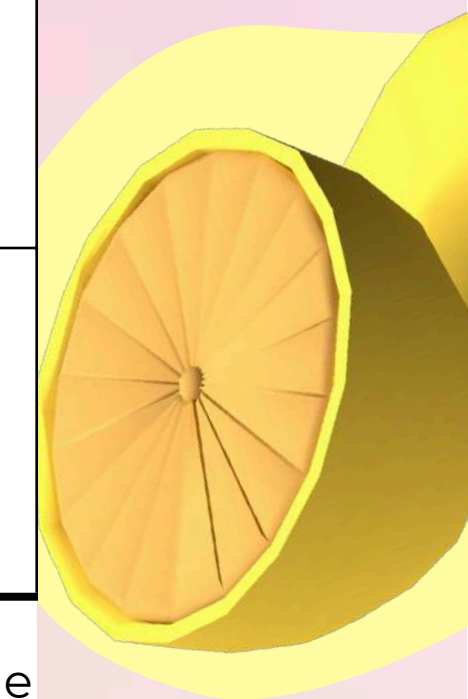
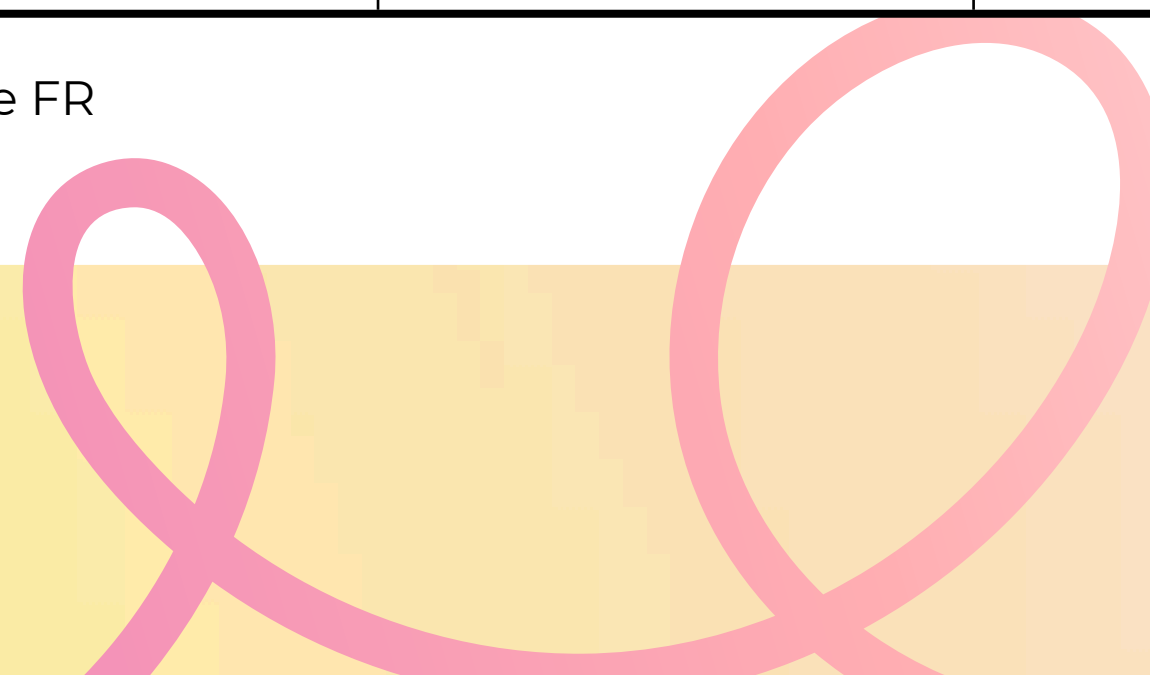
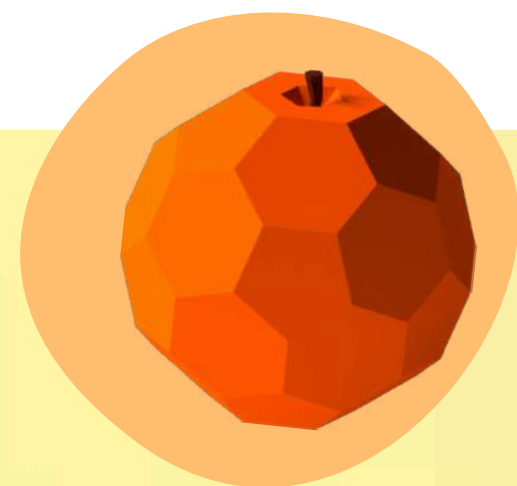
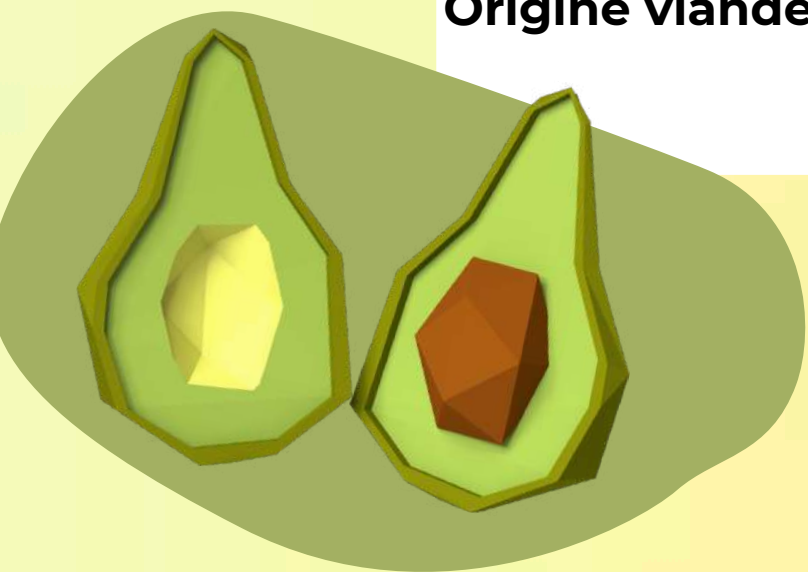
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
32**

	LUNDI 03/08/26	MARDI 04/08/26	MERCREDI 05/08/26	JEUDI 06/08/26	VENDREDI 07/08/25
ENTREE	 Salade de tomates Bio locales de Barème	Salade de pois chiche au cumin	 Salade de concombre bio local de Barème vinaigrette	 Salade verte Bio locale de Barème	 Radis beurre Bio local
PLATS	Pilon de Poulet rôti	Steak haché à la plancha	Chipolatas à plancha	Emincé de dinde au curry	Moules
ACCOMPAGNEMENT	 Aubergines bio locales à la parmesane	 Courgettes sautées Bio locales de Barème	Semoule de blé et bouillon de légumes	Nouilles sautées aux petits légumes croquants bio local 	Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison	Glace (tarte aux fruits – portage)







Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



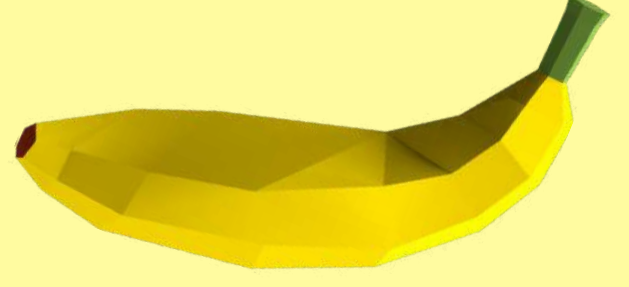
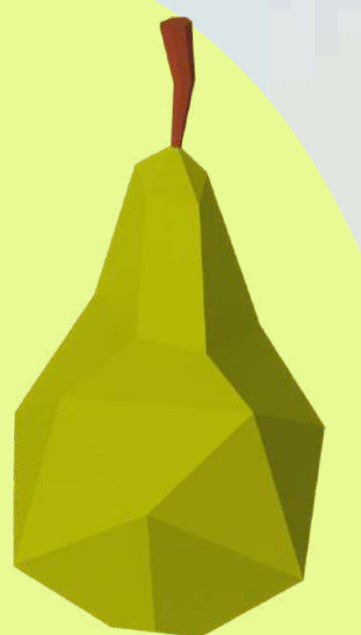
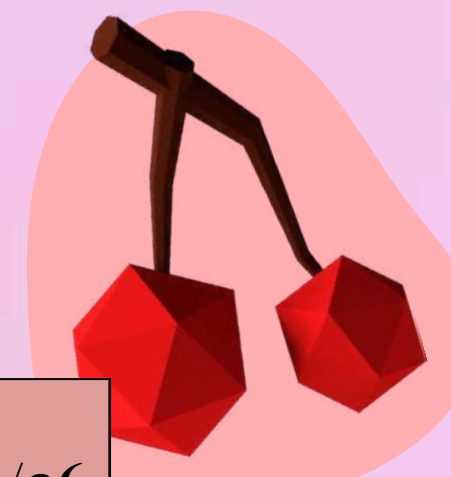
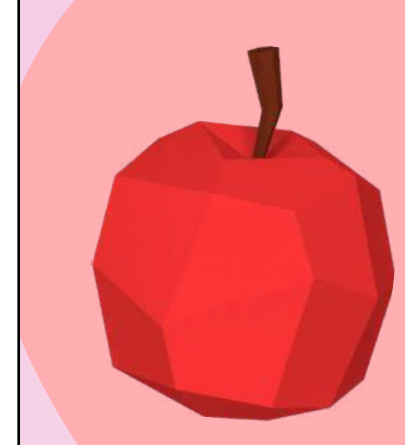
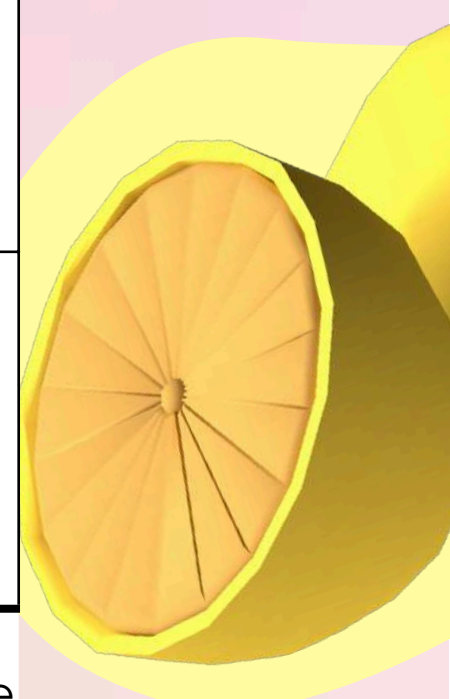
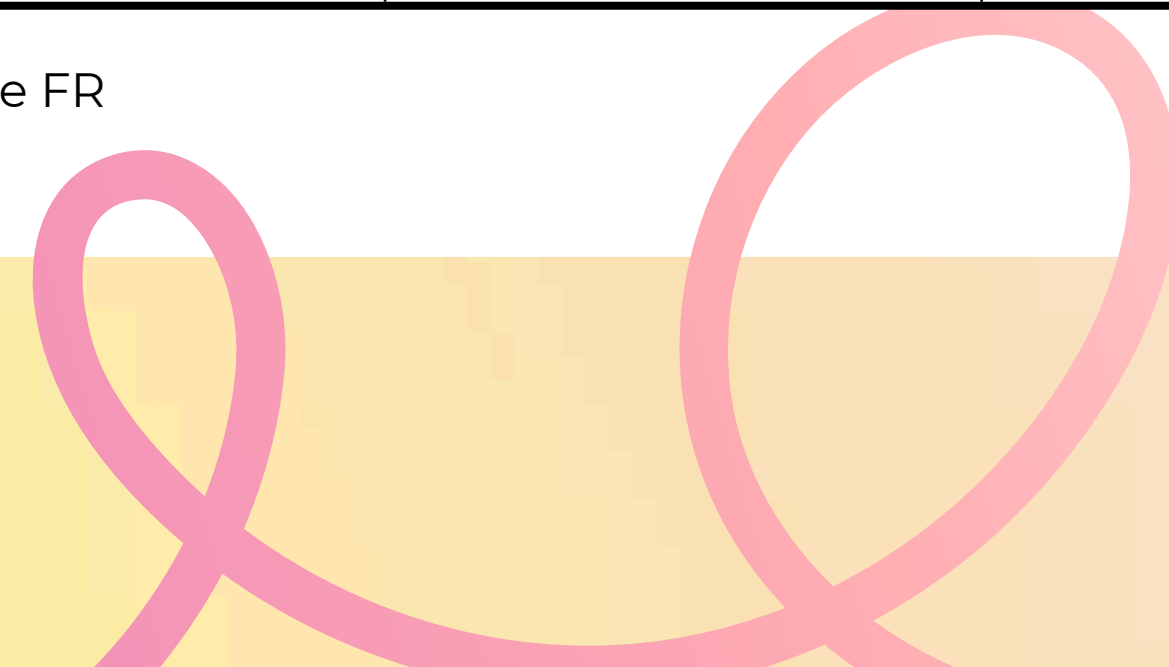
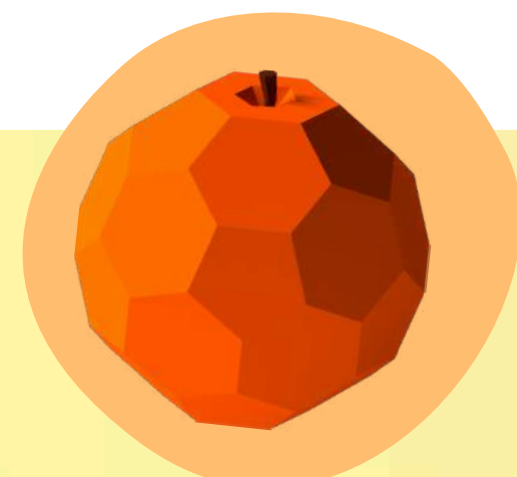
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
33**

	LUNDI 10/08/26	MARDI 11/08/26	MERCREDI 12/08/26	JEUDI 13/08/26	VENDREDI 14/08/26
ENTREE	Salade de riz / dés emmental	Salade de Harengs et pommes de terre persillées	Tranche de terrine	 Salade verte bio locale de Barème	 Taboulé estival Bio local
PLATS	Escalope de porc grillée	Moussaka	Emincé de porc à la moutarde	Cuisse de poulet rôti au four	Bourride
ACCOMPAGNEMENT	 Poêlée de légumes Bio local de Barème		Purée de Pommes de terre et Fenouils	 Ratatouille bio locale de Barème et Riz	
FROMAGE	Fromage	 Fromage Bio	Fromage	Fromage	 Fromage Bio
DESSERT	Fruit de saison	Glace (tarte aux fruits – portage)	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison





Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



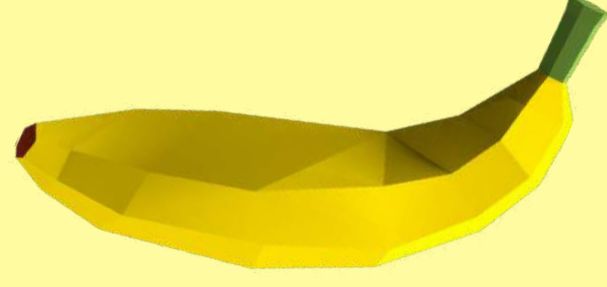
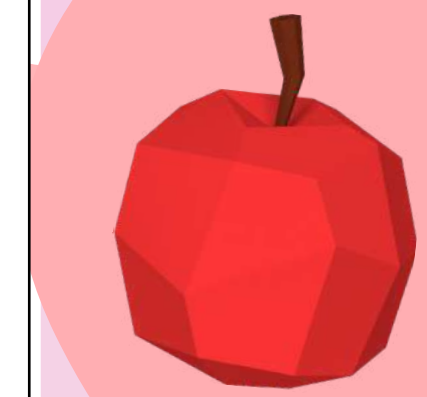
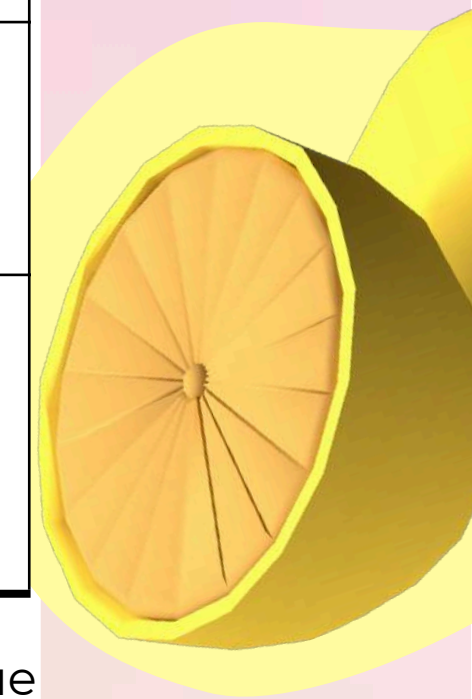
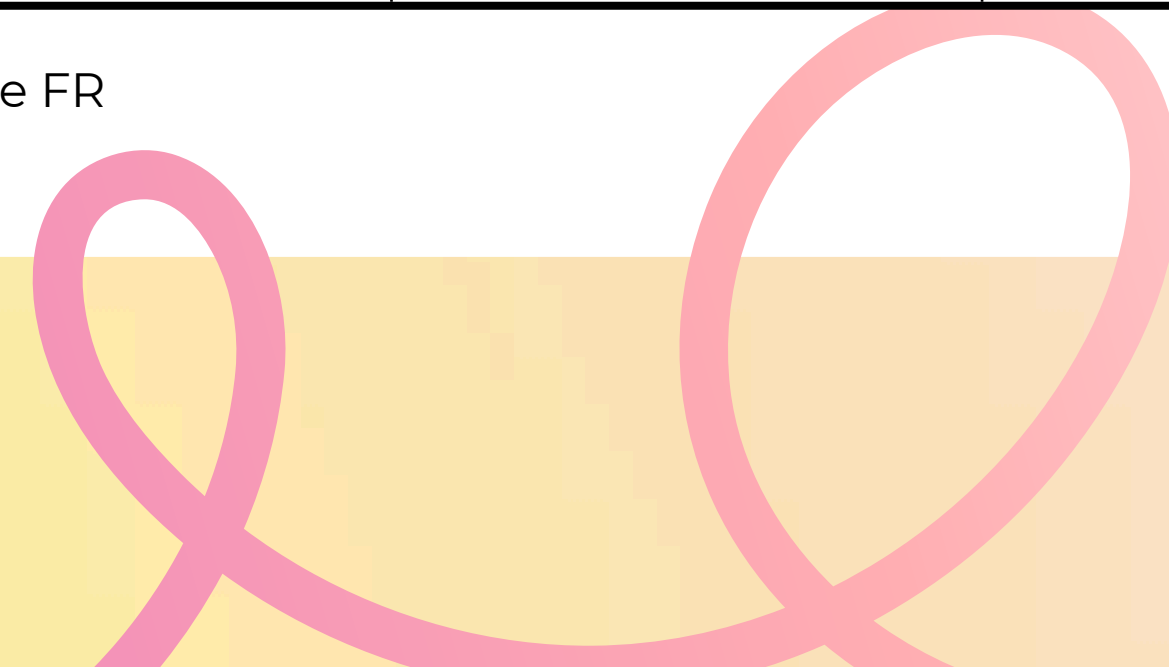
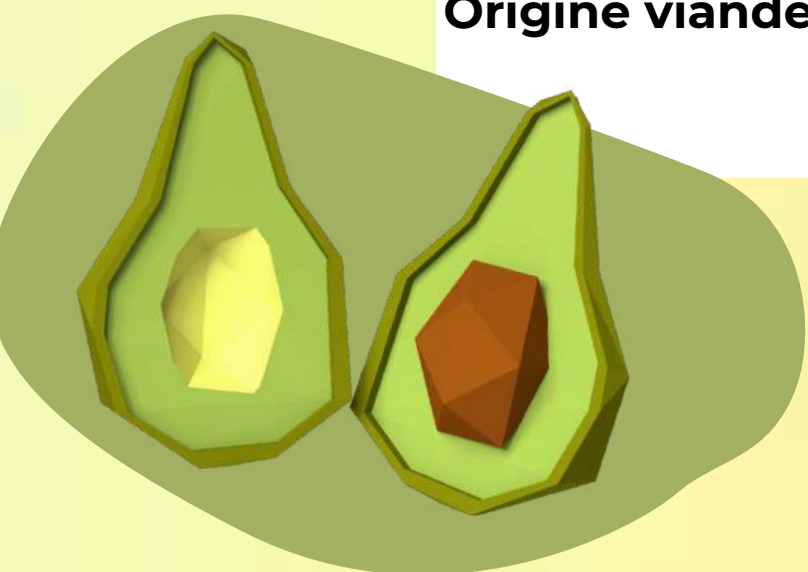
MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
34**

	LUNDI 17/08/26	MARDI 18/08/26	MERCREDI 19/08/26	JEUDI 20/08/26	VENDREDI 21/08/26
			<i>VEGETARIEN</i>		
ENTREE	Quiche au fromage	Salade de pois chiche et feta	 Salade verte bio locale	 Salade de tomates Bio locales de Barème	 Salade verte bio locale
PLAT	Curry de dinde	Emincé de Bœuf sauté aux petits oignons	Soupe au Pistou	Emincé de poulet façon basquaise	Aïoli Provençal
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés persillés	Courgettes sautées bio locales de  Barème / Coquillettes		Riz Pilaf	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Compote de fruit	Salade de Pastèque	Compote de fruits	Citron givré	Crème dessert à la vanille




Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



MENU FOYER 3eme Age

**SEMAINE
35**

	LUNDI 24/08/26	MARDI 25/08/26	MERCREDI 26/08/26	JEUDI 27/08/26	VENDREDI 28/08/26
ENTREE	Radis beurre	 Tranche de melon bio local	Salade de riz, emmental et tomates	Salade de tomates	 Salade verte bio locale
PLATS	Soupe de Poisson Croutons et rouille	Spaghettis à la bolognaise + Emmental	Sauté de dinde à la forestière	Bavette à la plancha	Moules
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes		 Poêlée de légumes Bio local de Barème	Fondue de poireaux et riz	Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Pâtisserie	Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais	Liégeois Café	Coupe de fruits

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

