

Nom: \_\_\_\_\_

**SEMAINE 28**

**Semaine du 6 au 12 juillet 2026**

	<b>Lundi 6/07</b>	<b>Mardi 7/07</b>	<b>Mercredi 8/07</b>	<b>Jeudi 9/07</b>	<b>Vendredi 10/07</b>	<b>Samedi 11/07</b>	<b>Dimanche 12/07</b>
<b>ENTREE</b>	Salade de chou chinois lardons emmental	Chou garni thon et petits légumes	Salami	Rillettes de poissons	Champignons crème de curry	Mortadelle	Melon
	Salade de riz à la niçoise (riz , thon , poivrons , concombre, tomates , olives , oeufs , câpres)	Salade de pommes de terre hareng	Œufs Mimosa	Salade de blé à la provençale (blé, poivrons , tomates, thon , olives , oeufs durs)	Nems de poulet	Salade de haricots beurre julienne de légumes à la crème et vinaigre balsamique	Cake salé Jambon emmental
<b>POTAGE</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
<b>PLAT</b>	Chili con carne	Bœuf Bourguignon	Dorade Sebaste sauce épices douces	Cuisse de poulet crème de poivrons	Limande crème citronnée	Foie de veau sauce balsamique	Blanquette de volaille
	Chipolatas de volaille jus au herbes	Paupiette de dinde sauce champignons	Andouillette sauce échalote	Boudin blanc sauce poivre	Escalope panée à l'Italienne	Echine de porc sauce raisins	Boulettes de bœuf sauce paprika
	Colin façon Nantais tomate	–	Haché de veau sauce crème d'herbes poivrées	–	Rôti de porc froid sauce béarnaise	–	Curry de la mer
<b>LEGUME / FECULENT</b>	Petits pois	Brunoise à la provençale	Flan de carottes et haricots plats	Légumes à couscous	Chou romanesco à la crème	Cardes persillées	Poêlée de champignons ail et fines herbes
	Riz	Pommes de terre carottes	Flageolets	Mousseline de pommes de terre et patates douces	Pâtes en couleurs	Semoule au curry	Pommes rissolées
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Tropézienne	Fruits de saison	Entremets mangue abricots	Tarte	Fromage blanc aux fruits	Crème dessert caramel	Pâtisserie
	Yaourt sucré	Yaourt aux fruits	Crêmet d'Anjou	Fruits de saison	Compote de fruits	Mousse chocolat	Liégeois café
<b>REPAS DU SOIR</b>	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
<b>PAIN</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis.

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement