



MENU DE LA SEMAINE

DU 28 AU 31 JUILLET 2026

**OUVERT À
TOUS !**

MARDI 28

WRAP TOUT FRAIS - RIZ SAUTÉ AU BOEUF FAÇON THAÏ -
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

VÉGÉ : RIZ SAUTÉ À L'OEUF FAÇON THAÏ

MERCREDI 29

SALADE VÉGÉTALE DE SAISON - ENCHILADAS ET SALADE VERTE -
AFFOGATO AL CAFFÈ

VÉGÉ : ENCHILADAS VÉGÉ

JEUDI 30

SALADE DE LÉGUMES FAÇON PIEMONTAISE - POULET EN CROUTE DE
CURRY, PURÉE DE PATATES DOUCES ET LÉGUMES - SALADE DE
FRUITS DE SAISON

VÉGÉ : TOFU EN CROUTE DE CURRY

VENDREDI 31

GASPACIO DE MELON - QUICHE AU POULET, AUX LÉGUMES ET
SALADE VERTE - MOUSSE AU CHOCOLAT

VÉGÉ : QUICHE VÉGÉ

PROPOSITION MENU DE SECOURS EN CAS DE CANICULE :

SALADE MELON/PASTÈQUE/FÊTA, SALADE CESAR REVISITÉE, GLACE
DEUX BOULES

PROPOSITION SUPPLEMENTAIRE PROPOSÉE CHAQUE JOUR (SUP : 5€)
ENTRECÔTE LABEL ROUGE (ORIGINE FRANCE), SAUCE AU BLEU

