



Du 27 juillet au 14 août 2026

**Exceptionnellement les menus sont élaborés et les repas sont confectionnés
par la cuisine centrale de Brive-La-Gaillarde**

<i>lundi 27 juillet</i>	Carottes râpées	Poulet marinée au citron	Riz pilaff	Kiri BIO	Compote de pêches
<i>mardi 28 juillet</i>	Taboulé	Sauté de veau aux olives	Carottes persillées BIO	Fromage blanc	Abricots
<i>mercredi 29 juillet</i>	Salade de Pommes de terre	Rôti de dinde	Salade de Haricots verts	Yaourt brassé	Pastèque
<i>jeudi 30 juillet</i>	Concombre à la ciboulette	Bolognaise de légumes	Spaghettis parmesan	Carré frais	Nectarine
<i>vendredi 31 juillet</i>	Salade de tomates BIO	Filet de poisson meunière/citron	Gratin de courgettes	Cantal	Tarte aux pommes
<i>lundi 03 août</i>	Melon BIO	Poulet Basquaise	Pennes	Cantal	Beignet chocolat
<i>mardi 04 août</i>	Pastèque	Rôti de veau	Taboulé	Yaourt nature	Nectarine
<i>mercredi 05 août</i>	Salade de pâtes	Omelette aux Fines Herbes	Tian courgettes/pdt/tomate	Petit suisse	Banane BIO
<i>jeudi 06 août</i>	Carottes râpées	Burger	Frites	Fromage Blanc BIO	Prunes
<i>vendredi 07 août</i>	Salade exotique	Filet de poisson grillé aux herbes	Epinards à la crème BIO	Emmental	Compote de pomme
<i>lundi 10 août</i>	Salade de riz a la tomate	Poulet au citron	Haricot beurre	Fromage blanc vanille BIO	Pêche
<i>mardi 11 août</i>	Gaspacho	Roti de Dinde cornichons	Salade de pâtes	Emmental	Compote
<i>mercredi 12 août</i>	Pastèque	Navarin d'agneau	Carottes Vichy BIO	Yaourt brassé	Abricots
<i>jeudi 13 août</i>	Salade de tomates BIO	Parmentier de Légumes		Carré frais	Gâteau Basque
<i>vendredi 14 août</i>	Salade d'artichaud	Blanquette de Poisson	Riz pilaf	Saint Moret BIO	Prune