

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonniers ou climatiques.*



	LUNDI 31/08	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts sauce vinaigrette	Salade Darwin	 Carottes râpées	Melon jaune	Salade de riz au thon Sauce vinaigrette
VIANDE OU POISSON	Chipolata - Merguez	Omelette chorizo (Substitution Omelette nature)	 Escalope de dinde	Bavette aloyau	Tarte tomate chèvre
LÉGUMES	Purée de pois cassés et Tomates provençales	Pommes de terre et Légumes piperade	 Boulgour et petits pois	Frites et haricots vert	Batavia
PRODUIT LAITIER	Yaourt	 Livarot	Tomme blanche	 Emmental	 Petit suisse
DESSERT	Salade orange menthe	 Flan caramel	 Nectarine	Donuts au sucre	 Banane

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge.  Bio  Fait maison  AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonniers ou climatiques.*



	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Salade d'Automne	Tomates sauce vinaigrette	 Concombre sauce vinaigrette	Mousse de canard cornichons - Terrine trio de poissons cornichons
VIANDE OU POISSON	Paupiette de saumon sauce aneth	 Sauté de veau sauce aux olives	 Escalope de dinde	 Lasagne bolognaise	 Jambon - Jambon de dinde
LÉGUMES	 Semoule et poêlée méridionale	Coquillettes et  courgettes	 Boulgour et chou fleur		Haricots tomates et brocolis
PRODUIT LAITIER	 Livarot	 Yaourt nature	 Bleu d'Auvergne	 Munster	 Edam
DESSERT	 Pommes	 Compote pommes	Crème vanille	Tarte au flan	 Raisin

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge.  Bio  Fait maison  AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonniers ou climatiques.*



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Duo maïs haricots rouge sauce vinaigrette	Duo de choux sauce vinaigrette	Potage potiron	Œuf dur mayonnaise	Carotte râpées sauce vinaigrette
VIANDE OU POISSON	Couscous poulet merguez	Faux filet sauce au poivre	Sauté de dinde sauce champignons	Tortilla oignons	Rôti de veau sauce au cidre
LÉGUMES		Pommes rissolées et poêlée campagnarde	Penne et légumes oubliés	Pommes de terre et carottes Vichy	Millet et haricots verts
PRODUIT LAITIER	🍷 Saint-Nectaire	🌿 Emmental	🌿 Yaourt nature	🍷 Cantal	🌿 Petit suisse
DESSERT	Ananas	Flan caramel	🏠 Gâteau aux noix	Crêpe nature au sucre	Pomme cuite caramel

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. 🌿 Bio 🏠 Fait maison 🍷 AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonniers ou climatiques.*



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	 Concombre sauce vinaigrette	Rillettes carottes	Salade de coleslaw	Potage minestrone	Toast à l'houmous
VIANDE OU POISSON	 Boulettes de bœuf sauce tomate	 Sauté de dinde sauce aigre-douce	Rôti de bœuf sauce moutarde	Paupiette de volaille sauce moutarde ancienne	Poisson frais sauce au beurre
LÉGUMES	 Spaghetti et julienne de légumes	 Boulgour et chou fleur	 Riz et carottes	Petits pois carotte	 Boulgour et poêlée bretonne
PRODUIT LAITIER	 Pont l'Evêque	 Cantal	 Roquefort	Yaourt	Saint-Nectaire
DESSERT	 Purée pommes bananes	 Poire	 Raisin	Millefeuille	Ananas

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge.  Bio  Fait maison  AOP