

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 7 au 13 juillet 2025

	Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
Déjeuner	Macédoine  mayonnaise Haut de cuisse de poulet  basquaise (Oignons, poivrons, tomates) Ecrasé  de pommes de terre Plateau de fromages Pêches	Melon Filet de hoki sauce moutarde  Fenouil poêlé  Plateau de fromages Tarte  aux pommes	Champignons à la Grecque  Emincé de dinde au tandoori  Courgettes  persillées Crème vanille	Betteraves  vinaigrette Rôti  de porc froid Salade verte  et tomates Plateau de fromages Banane	Lasagne  de légumes  Salade verte bio Plateau de fromages Donuts
Dîner	Salade  façon Niçoise (riz, haricots verts, tomates, olives, œufs, thon) Plateau de fromages Compote	Quiche  façon Lorraine Salade verte  Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Radis beurre Taboulé  aux dés de poulet Plateau de fromages Nectarine	Croque-monsieur   Salade verte bio Liégeois au chocolat	

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



ABSA
Association des Bénévoles de la Santé Alimentaire

Semaine du 14 au 20 juillet 2025

	Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
Déjeuner	FÊTE NATIONALE	Concombre à la vinaigrette Poisson façon basquaise Riz Thaï Plateau de fromages Nectarine	Haricots verts, Échalotes Paëlla (haut de cuisse poulet, chorizo, moules) Riz, poivrons, petits pois Plateau de fromages Banane au chocolat	Tomate vinaigrette Rôti de porc froid Purée de pommes de terre Plateau de fromages Glace	Champignons à la crème Poisson frais sauce citron Courgettes Poêlées Plateau de fromages Ananas au sirop
Diner		Potage de légumes Cervelas beurre Salade de pennés, mozzarella, tomate Salade verte Panna cotta confiture	Coleslaw Pain de Poisson Salade verte Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Melon Tarte aux légumes (courgettes, tomates oignons) Salade verte Crème au praliné	