



MENU

JUILLET 2026



Légende :

Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Lundi 06

Buffet d'entrées

Moussaka

Riz

Buffet de desserts

Mardi 07

Buffet d'entrées

Roti froid

Frites

Buffet de desserts

Mercredi 08

Buffet d'entrées

Poisson blanc meunière

Légumes du maraicher

Buffet de desserts

Jeudi 09

Repas Guinguette

Barbecue

Vendredi 10

Buffet d'entrées

PDT légumes de saisons

Brochette Médina

Buffet de desserts

Lundi 13

Buffet Entrée chaude

Goulasch tchèque

Pomme de Terre

Buffet de desserts

Mardi 14

Férié

Mercredi 15 (repas végétarien)

Buffet d'entrées

Poisson en papillote

Légumes de saison

Buffet de desserts

Jeudi 16

Buffet d'entrées

Hot-Dog | Crudités

Buffet de desserts

Vendredi 17 (repas végétarien)

Buffet d'entrées

Lasagne de légumes

Salade vertes

Buffet de desserts

Lundi 20

Buffet d'entrées Bio

Carbonade flamande

Frites

Salade vertes

Smoothie

Mardi 21 (repas végétarien)

Buffet d'entrées

Pâte aux saumons

Buffet de desserts

Mercredi 22

Buffet d'entrées

Filet de poulet sauce Aigre douce

Semoule & Ratatouilles

Buffet de desserts

Jeudi 23

Buffet d'entrées

Assiette Anglaise

Buffet de desserts

Vendredi 24

Barbecue Mexicain

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.
Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.