



CCAS DE LEERS - CT2  
Du 24 août 2026 au 30 août 2026

\*Menu A - Midi

	lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août	samedi 29 août	dimanche 30 août
	Mélange carotte et chou blanc râpé Façon coleslaw	Pastèque	Tomates Vinaigrette	Taboulé fraîcheur - (semoule Bio)	Mousse de foie , cornichon	<b>Betteraves rouges Bio</b> Vinaigrette au vinaigre de framboise	Quiche aux poireaux
	Merguez Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>	Filet de limande MSC Sauce beurre blanc Courgettes persillées Pommes de terre rôtie	Boulettes au boeuf Sauce milanaise <b>Penne Bio</b> aux petits légumes	Sauté de porc Sauce madère Flageolets aux carottes	Filet de merlu blanc Sauce dieppoise <b>Riz de Camargue</b> aux légumes	Emincé de dinde Sauce suprême Purée de légumes de saison	Paleron braisé Façon mironton Haricots beurre Pommes de terre persillées
	Emmental	<b>Edam Bio</b>	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Saint Paulin	Camembert	Cantal AOP
	Fromage blanc aux fruits	Mousse citron	Compote pomme passion	Tartes aux pommes crumble	Fruit de saison	Flan vanille	Clafoutis du chef aux prunes