









MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 01/06/26	Carottes cuites vinaigrette Sauté de veau à l'ancienne* Pommes de terre vapeur Gouda Gélifié vanille	Potage de légumes Flan au thon Salade verte Kiri Kiwi
MARDI 02/06/26	Melon Couscous Poulet/Keftas * Légumes couscous/Semoule Plateau de fromages Moelleux Framboise/Citron maison	Potage de carottes Poisson froid mayonnaise Macédoine vinaigrette Semoule au lait **
MERCREDI 03/06/26	Galantine de porc Sauté de lapin aux pruneaux * Poelee camarguaise (Riz, poivrons, courgettes, coulis de tomate) Cantal Fraises	Potage de carottes Lasagnes aux legumes  Salade verte Poire au chocolat
JEUDI 04/06/26	Betteraves vinaigrette Steack haché frais sauce porto  Haricots verts  Camembert Compote de Pommes	Potage de légumes Salade Espagnol (Pdt, tomates, thon, P.Pois, H.Verts, œufs oignons rouges, Moules, vinaigrette) Entremets citron au lait bio 
VENDREDI 05/06/26	Œuf dur sauce ravigote Filet de poisson sce crevettes  Poêlée de quinoa Saint nectaire  Poire cuite 	Potage de carottes Assiette de charcuterie (pâté, andouille, saucisson) Salade Yaourt aromatisé
SAMEDI 06/06/26	Pamplemousse et mandarine au sirop Sauté de bœuf provençal * Printanière de légumes  Tomme des pyrennees  Crème dessert praliné	Potage de légumes Emincé de dinde sur salade de Pdet façon gribiche Mini-Babybel Banane
DIMANCHE 07/06/26	Délice la mer sauce cocktail Rôti de veau Poêlée forestière Camembert Framboisier	Potage de carottes Tarte aux oignons  Salade Carré frais Compote pomme/mangue/passion

Sous réserve de modification du menu