

	Déjeuner	Diner
lundi 2 juin 2025	POTAGE SAUTE DE BŒUF RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FLAMMEKUECHE FEUILLETEE CREME DESSERT CARAMEL
mardi 3 juin 2025	TABOULE SAUCISSE HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE P. CASSIS	POTAGE MAQUEREAU A LA MOUTARDE POMMES VAPEUR MOUSSE CREME BRULEE
mercredi 4 juin 2025	POTAGE BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE PECHEs AU SIROP	POTAGE DUBARRY ŒUF POCHE TOMATE ROTIE RIZ AU LAIT
jeudi 5 juin 2025	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE SALSIFIS FROMAGE PATISSERIE ANNIVERSAIRE	POTAGE MACARONI A LA CARBONARA FROMAGE BLANC AU COULIS EXOTIQUE
vendredi 6 juin 2025	POTAGE FILET DE SAUMON RIZ SAFRANE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES
samedi 7 juin 2025	POTAGE ROTI DE PORC POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE A LA TOMATE GALETTE BRETONNE SALADE VERTE CREME DESSERT VANILLE
dimanche 8 juin 2025  <p>Bonne fête de la pentecôte</p>	TERRINE DE POISSON BLANC AU CRESSON SAUTE DE VEAU PATES FROMAGE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE LIEGEOIS VANILLE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

