

Menu de la semaine du 2 au 8 juin 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 2 juin 2025	PAMPLEMOUSSE PAUPIETTE DE VEAU MARENGO HARICOTS VERTS,CAROTTES,POMMES DE TERRE FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE PETITS POIS CHILI SIN CARNE/RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON
mardi 3 juin 2025	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POISSON PANE AU CITRON TORSADES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE CAROTTES POMMES DE TERRE PILON DE POULET ET CAROTTES RAPEES AUX RAISINS FROMAGE MOSAIQUE DE FRUITS
mercredi 4 juin 2025	RILLETES DU MANS/CORNICHON BLANC DE POULET AU CURRY THAI PUREE DE CELERI FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CAROTTES POMMES DE TERRE PARMENTIER POIREAUX/BUTTERNUT/LENTILLES FROMAGE CREME DESSERT VANILLE
jeudi 5 juin 2025	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE TORSADES FROMAGE TARTELETTE AU CHOCOLAT	POTAGE LEGUMES VERTS QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS AU CAFE
vendredi 6 juin 2025	GALANTINE/ CORNICHON PAVE DE COLIN BORDELAISE BLE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE ENTREMETS AU PRALINE AU LAIT DE SARTHE	POTAGE AUX LEGUMES VERTS JAMBON BLANC HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE POMMES BIO
samedi 7 juin 2025	CONCOMBRE A LA CREME ROGNONS A LA CATALANE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE LEGUMES DU SOLEIL OMELETTE RATATOUILLE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
dimanche 8 juin 2025	SAUCISSON SEC/CORNICHON ROTI DE DINDE AU JUS DE VOLAILLE FLAGEOLETS FROMAGE DELICE CHOCOLAT/FRUITS ROUGES	POTAGE LEGUMES DU SOLEIL JAMBONNEAU, POMMES DE TERRE, OIGNON FROMAGE COMPOTE POMMES BIO/FRAMBOISE

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.