

## Menu de la semaine du 16 au 22 juin 2025

	Déjeuner	Diner
lundi 16 juin 2025	RADIS BEURRE  SAUTE DE CANARD AU POIVRE VERT  HARICOTS BLANCS A LA TOMATE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	POTAGE PARMENTIER  HACHIS VEGGIE  FROMAGE  CREME RENVERSEE
mardi 17 juin 2025	SALAMI  POISSON PANE AUX 3 CEREALES  FARFALLES FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	POTAGE CELERI  POULET FROID MAYONNAISE  BROCOLIS VINAIGRETTE FROMAGE COMPOTE
mercredi 18 juin 2025	BETTERAVES MAIS VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE LEGUMES CONFITS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CELERI  POMMES DE TERRE, JAMBON, EMMENTAL, TOMATES, RADIS, MOUTARDE  FROMAGE VELOUTE FRUIX
jeudi 19 juin 2025	SAUCISSON A L'AIL/CORNICHONS STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE  HARICOTS VERTS FROMAGE QUATRE-QUARTS BRETON	POTAGE COURGETTES  GALETTE JAMBON/EMMENTAL  SALADE VERTE FROMAGE ONCTUEUX CHOCOLAT
vendredi 20 juin 2025	SALADE NICOISE  ROGNONS SAUCE MOUTARDE  FUSILLI FROMAGE ENTREMET CITRON	POTAGE COURGETTES  JAMBON BLANC  EPINARDS SAUCE BECHAMEL FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 21 juin 2025	TOMATES SARTHOISE VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTE  LENTILLES FROMAGE COMPOTE DE POMMES	POTAGE PAYSAN  LIEU, SEMOULE, CONCOMBRE, POIVRONS, MAIS, MENTHE  FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
dimanche 22 juin 2025	SALADE RUSSE  PARMENTIER DE CANARD HARICOTS VERTS/CAROTTES/POMMES DE FROMAGE TARTELETTE CARAMEL	POTAGE PAYSAN  TOMATE FARCIE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON

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.