
	Déjeuner	Diner
<p>lundi 25 mai 2026</p>  <p>Joyeuse Pentecôte</p>	<p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE VEAU POMMES DUCHESSE FROMAGE SALAMBO</p>	<p>POTAGE QUICHE AUX LEGUMES SALADE VERTE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
<p>mardi 26 mai 2026</p>	<p>POTAGE ESCALOPE DE DINDE PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUES</p>	<p>POTAGE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE COMPOTE DE POIRE</p>
<p>mercredi 27 mai 2026</p>	<p>POTAGE PETIT SALE LENTILLES FROMAGE ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>POTAGE CRESSON BOUCHEE AUX FRUITS MER ENTREMETS CITRON BISCUIT</p>
<p>jeudi 28 mai 2026</p>	<p>CHOU BLANC/EMMENTHAL/JAMBON BŒUF CAROTTES FROMAGE TARTE AUX POMMES</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME CREME DESSERT CAFE</p>
<p>vendredi 29 mai 2026</p>	<p>POTAGE FILET DE COLIN WATERZOIL FROMAGE SEMOULE AU LAIT CAMEL</p>	<p>POTAGE TOMATE FARCIE PATES EN COEUR COCKTAIL DE FRUITS</p>
<p>samedi 30 mai 2026</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE GRATIN DE CHOU-FLEUR NOVLY VANILLE</p>
<p>dimanche 31 mai 2026</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL ROTI DE DINDE ROSTIS FROMAGE GATEAU BASQUE</p>	<p>POTAGE LASAGNES A LA BOLOGNAISE COMPOTE POMME/FRAISE</p>

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