




Menu de la semaine (4) du 1 au 7 juin 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 1 juin 2026	POTAGE VERMICELLE SAUTE DE BŒUF A L'ESTRAGON POELEE PRINTANIERE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GALETTE BRETONNE SALADE VERTE RIZ AU LAIT
mardi 2 juin 2026	RADIS SAUCISSE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PILCHARD POMMES VAPEUR ENTREMETS PISTACHE
mercredi 3 juin 2026	POTAGE DUBARRY BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE	POTAGE ŒUF DUR CREME DE CIBOULETTE TOMATES VINAIGRETTE POIRES AU SIROP
jeudi 4 juin 2026	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE SALSIFIS FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE SPAGHETTIS A LA CARBONARA FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE
vendredi 5 juin 2026	POTAGE FILET DE SAUMON SAUCE DIEPPOISE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE A L'OIGNON SALADE VERTE SEMOULE AU LAIT
samedi 6 juin 2026	POTAGE ROTI DE PORC POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SOUFFLE AU FROMAGE SALADE VERTE CREME DESSERT CAFE
dimanche 7 juin 2026	ASPERGE A LA CREME SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE HARICOTS BLANCS FROMAGE PATISSERIE	POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE LIEGEOIS CHOCOLAT

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

0