

	Déjeuner	Diner
lundi 1 juin 2026	POTAGE SAUTE DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FLAMMEKUECHE FEUILLETEE CREME DESSERT CARAMEL
mardi 2 juin 2026	TABOULE SAUCISSE COURGETTES SAUTEES FROMAGE COMPOTE P. CASSIS	POTAGE MAQUEREAU A LA MOUTARDE POMMES VAPEUR MOUSSE CREME BRULEE
mercredi 3 juin 2026	POTAGE BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE PECHE AU SIROP	POTAGE DUBARRY ŒUF POCHE TOMATE ROTIE RIZ AU LAIT
jeudi 4 juin 2026	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE SALSIFIS FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT + CREME	POTAGE PATES A LA CARBONARA FROMAGE BLANC AU COULIS EXOTIQUE
vendredi 5 juin 2026	POTAGE FILET DE SAUMON RIZ SAFRANE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES
samedi 6 juin 2026	POTAGE ROTI DE PORC POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GALETTE BRETONNE SALADE VERTE CREME DESSERT PRALINE
dimanche 7 juin 2026	RILLETES DE SAUMON SAUTE D'AGNEAU HARICOTS BLANCS FROMAGE BAVAROIS FRAMBOISES	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

