




Menu de la semaine (5) du 8 au 14 juin 2026



Déjeuner

Diner

lundi 8 juin 2026	POTAGE POULET BASQUAISE BOULGHOUR FROMAGE MOUSSE CAFE	POTAGE QUENELLE A LA LYONNAISE JEUNES CAROTTES COMPOTE POMMES CASSIS
mardi 9 juin 2026	PATES/THON/TOMATES/MAIS SAUTE DE PORC PUREE FROMAGE BANANE AU CHOCOLAT	POTAGE VERMICELLE BOUCHEE AUX PETITS LEGUMES SALADE VERTE YAOURT AROMATISE
mercredi 10 juin 2026	POTAGE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE ENTREMETS PRALINE	POTAGE ŒUF DUR FOND D'ARTICHAUT MANDARINES AU SIROP
jeudi 11 juin 2026 	<u>REPAS SUR LE THEME DE LA MER</u> TIMBALE DE CREVETTES/PETONCLES SAUCE CRUSTACES CHOUROUTE DE LA MER FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETTES AUX LARDONS PRUNEAUX AU SIROP
vendredi 12 juin 2026	VELOUTE DE CHAMPIGNONS LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE CREME BRULEE
samedi 13 juin 2026	POTAGE ESCALOPE VIENNOISE BROCOLIS FROMAGE ENTREMETS VANILLE	POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISE
dimanche 14 juin 2026	TERRINE DE LEGUMES ROTI DE VEAU POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE CHOU FARCI SALADE VERTE NOVLVY CARAMEL

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