

	Déjeuner	Diner
lundi 22 juin 2026	PAMPLEMOUSSE PALERON DE BŒUF CAROTTES FROMAGE ENTREMETS CARAMEL	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE POMMES
mardi 23 juin 2026	MAQUEREAU AU VIN BLANC SAUCISSE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PAIN AU THON SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE CAFE
mercredi 24 juin 2026	ANDOUILLE SAUTE DE DINDE AU CURRY CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE POMMES DE TERRE POIREAUX LASAGNES SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRE
jeudi 25 juin 2026	MELON GESIERS POMMES VAPEUR FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE QUICHE COURGETTES CHEVRE SALADE VERTE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
vendredi 26 juin 2026	TOMATES MOZZARELLA FILET DE CABILLAUD SAUCE OSEILLE RIZ FROMAGE GLACE	POTAGE ŒUF POCHE EPINARDS A LA CREME FROMAGE ABRICOTS AU SIROP
samedi 27 juin 2026	TABOULE CORDON BLEU SAUCE TOMATE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE LENTILLES AUX LARDONS SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT
dimanche 28 juin 2026	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ROTI DE BŒUF POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE PATE DE LAPIN HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

ou intolérances.