



Menu de la semaine (1) du 22 au 28 juin 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 22 juin 2026	POTAGE PALERON DE BŒUF JEUNES CAROTTES FROMAGE ENTREMETS CARAMEL	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES
mardi 23 juin 2026	MAQUEREAU AU VIN BLANC SAUCISSE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PAIN AU THON SALADE VERTE MOUSSE CAFE
mercredi 24 juin 2026	SOUPE DE POISSON SAUTE DE DINDE AU CURRY CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE LASAGNES SALADE VERTE FROMAGE BLANC SUCRE
jeudi 25 juin 2026	MELON ROGNONS POMMES VAPEUR FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE TARTE COURGETTES CHEVRE SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS
vendredi 26 juin 2026	POTAGE FILET DE CABILLAUD SAUCE OSEILLE RIZ FROMAGE GLACE	POTAGE ŒUF POCHE EPINARDS A LA CREME ABRICOTS AU SIROP
samedi 27 juin 2026	TABOULE CORDON BLEU SAUCE TOMATE BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE LENTILLES AUX LARDONS SALADE VERTE 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 CREME DESSERT 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