

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

	Déjeuner	Diner
lundi 22 juin 2026	PAMPLEMOUSSE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS PISTACHE	POTAGE JAMBON JEUNES CAROTTES COMPOTE DE POMMES
mardi 23 juin 2026	MAQUEREAU AU VIN BLANC SAUCISSE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PAIN DE THON SAUCE MAYONNAISE SALADE VERTE MOUSSE CAFE
mercredi 24 juin 2026	ANDOUILLE SAUTE DE DINDE CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMMES DE TERRE/POIREAUX LASAGNES RICOTTA/EPINARD FROMAGE BLANC SUCRE
jeudi 25 juin 2026	TOMATES, MOZZARELLA, FONDS D'ARTICHAUT VINAIGRETTE TETE DE VEAU POMMES VAPEUR FROMAGE CRUMBLE FRAISE/FRAMBOISE	POTAGE TARTE COURGETTES CHEVRE SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS
vendredi 26 juin 2026	CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE TOMATES ŒUF POCHE BETTERAVES RAPEES VINAIGRETTE RIZ AU LAIT
samedi 27 juin 2026	TABOULE CORDON BLEU RATATOUILLE FROMAGE MIRABELLES AU SIROP	POTAGE LENTILLES AUX LARDONS LIEGEOIS CHOCOLAT
dimanche 28 juin 2026	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE D'AGNEAU POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE CLAFOUTIS AUX CERISES	POTAGE PATE DE LAPIN HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BANANE

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