

Menus du 08 au 14 Juin 2026

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
D E J U N E R	Betteraves persillées au maïs ***	Chou blanc émincé au paprika ***	Macédoine de légumes vinaigrée ***	Salade verte ***	Cervelas vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette estragon ***	Salade de haricots cocos ***
	Tortellinis de bœuf à la provençale ***	Cuisse de poulet tandoori ***	Quenelles nature fraîches sauce Aurore ***	Lasagnes végétariennes maison ***	Colin sauce matelote ***	Jambon braisé sauce brune ***	Sauté de canard aux oignons ***
	Yaourt aromatisé ***	Semoule sauce tomate ***	Riz Ratatouille ***	courgettes mozzarella ***	Pommes vapeur ***	Petits pois au jus ***	Purée de pommes de terre ***
	Fruit ***	Brunoise de légumes ***	Brie ***	Tomme blanche ***	Chou fleur persillé ***	Saint Paulin ***	Fromage blanc ***
		Pavé demi sel ***	Délice abricots ***	Compote de fruits ***	Yaourt ***	Fruit ***	Fruits exotiques lait coco gingembre ***
		Smoothie ***			Donut ***		

D I N E R	Crème de poireaux ***	Saucisson à l'ail ***	Haricots beurre en salade ***	Céleri branche aux fromage et pommes ***	Soupe de tomates ***	Salade verte ***	Salade de croze! ***
	Crumble de colin ***	Parmentier de lentilles corail ***	Quiche lorraine ***	Cordon bleu ***	Boulettes bœuf VBF sauce champignons ***	Vol au vent à la volaille ***	Œufs brouillés ***
	Gratin de courgettes ***	potatoes de terre et patate douce ***	Petit suisse aromatisé ***	Purée de carottes au cumin ***	Pâtes ***	Riz ***	Epinards béchamel ***
	Edam ***	Bleu ***	Fruit ***	Fraidou ***	Rondelé ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Coulommiers ***
	Mousse au chocolat ***	Compote pomme fraises ***		Gâteau de semoule aux raisins ***	Fromage blanc sauce chocolat ***	Flan nappé caramel ***	Fruit ***

: cuisiné par le chef et son équipe  : viande française  : MSC pêche durable  : verger écoresponsable  : issu de l'agriculture biologique  : haute valeur environnementale 