

Menus du 22 au 28 Juin 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
D E J U N E R	Salade de pois chiches au cumin *** Tarte au saumon ciboulette Courgettes à l'ail *** Pavé demi sel *** Flan vanille	Chou fleur rémoulade *** Saucisse fumée avec moutarde Purée de pommes de terre *** Bûchette lait mélangé *** Milkshake	Carottes râpées au citron *** Tajine de volaille aux pruneaux Semoule Légumes couscous Yaourt Eclair au chocolat	Salade verte *** Gratin de spirales tricolores bio au cheddar et jambon *** Vache qui rit *** Fromage blanc à la crème de marron	Betteraves au fromage de brebis *** Nuggets de poisson Pommes de terre vapeur Ratatouille *** Emmental *** Fruit	Pâté de foie *** Cuisse de poulet rôtie au jus Salsifis à la crème *** Fromage sec *** Salade de fruits	Champignons au fromage frais *** Rougail Riz *** Fourme d'Ambert AOC *** Gâteau maison
	Potage maraîcher *** Chausson de volaille bolognaise Haricots beurre au thym *** Camembert *** Fruit	Cervelas vinaigrette *** Blé à la cantonaise (haricots rouges, champignons, petits pois, légumes) *** Rondelé Pêche au sirop	Salade de pommes de terre aux aromates *** Clafoutis de poireaux au poisson *** Tomme *** Crème à la fleur d'oranger	Melon jaune *** Polpetonne sauce tomate Purée de brocoli Brie *** Tarte aux pommes	Coleslaw *** Croque Monsieur Haricots verts *** Croc lait *** Crème dessert caramel	Salade verte *** Hachis Parmentier *** Petit suisse aromatisé *** Compote de fruits	Soupe à l'oignon *** Tresse de volaille forestière Mélange de légumes et haricots plats *** Fraidou *** Fruit

D
I
N
E
R

elior
L'appétit du miel