

Menus du 1^{er} juin au 7 juin 2026

SEM 23

	MIDI	SOIR
Lundi 1 ^{ER} juin	Potage Boule de bœuf Poêlée campagnarde Fromage Glace	Potage Terrine de poisson Macédoine Fromage Laitage
Mardi 2 juin <i>OP ext André</i>	Potage et Salade coleslaw Steak haché Frites Fruit	Potage Croûte forestière Fromage Laitage
Mercredi 3 juin	Potage Emincé de porc dijonnais Gratin de choux fleur Panna cotta aux fraises	Potage Salade vigneronne Fromage Laitage
Jeudi 4 juin	Potage Tomate mozzarella Emincé de dinde à la crème Pâte aux courgettes Fruit	Potage Plateau de fromage Pomme de terre vapeur Laitage
Vendredi 5 juin	Potage Poisson pané sauce tartare Wok du soleil Fromage Tartelette framboise	Potage Jambon Semoule/compote Fromage Laitage
Samedi 6 juin	Potage Roti de porc au miel et ananas Riz cantonnais Fromage Glace	Potage Tarte de volaille Salade verte Fromage Laitage
Dimanche 7 juin	Crème de bolets Navarin d'agneau Flageolets Pomme de terre grillé Baba au rhum	Potage Œuf mollet Pâtes sauce tomate Fromage Compote

Cheffe cuisinière et diététicienne :

Directeur :

Légende : **Fait maison** (confectionné par le service de restauration)

Circuit court ou BIO (la matière première utilisée vient d'un producteur local ou est de culture biologique)

L'origine des viandes est affichée en salle à manger. Ce menu peut être modifié en fonction des livraisons

