

## Menus du 25 mai au 31 mai 2026

SEM 22

	MIDI	SOIR
<b>Lundi 25 mai</b> <i>Lundi de Pentecôte</i>	Potage Cuisse de volaille au riesling Nouilles Forêt noire	Potage Pâté en croûte Salade folle Fromage Compote
<b>Mardi 26 mai</b>	Potage Salade de radis Quenelle de foie Purée de pomme de terre maison Glace	Potage Cake au thon Salade de carotte Fromage Laitage
<b>Mercredi 27 mai</b>	Potage Echine de porc au jus Poêlée méridionale Fruits	Potage Friand à la viande Salade mêlée Fromage Laitage
<b>Jeudi 28 mai</b>	Potage Salade de concombres Escalope panée Frites Œuf à la neige	Potage Plateau de charcuterie Salade de betteraves Fromage Laitage
<b>Vendredi 29 mai</b>	Potage Cabillaud sauce citron Pâtes aux petits légumes Tarte myrtille	Potage Crêpe fromage Salade de mâche Compote
<b>Samedi 30 mai</b>	Potage Courgettes farcies Riz Fromage Glace	Potage Saucisse en brioche Salade de céleri Fromage Laitage
<b>Dimanche 31 mai</b> <i>Fêtes des mères</i> <i>Croissant</i>	Crémant et cake salé Crème d'asperges Lapin sauce chasseur Spätzles Roulé aux fraises	Potage Omelette Pomme de terre grillées Fromage Laitage

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

