


Menus du 4 mai au 10 mai 2026

SEM 19

	MIDI	SOIR
Lundi 4 mai	Potage Spaghettis Bolognaise Beignet Pomme ou framboise	Potage Plateau de charcuterie Fromage Laitage
Mardi 5 mai	Potage Salade Coleslaw Cabillaud sauce citron Riz nature Glace	Potage Quiche Lorraine Salade verte Laitage
Mercredi 6 mai	Potage Quenelles de foie Purée à l'échalotte Génoise de noix de coco	Potage Terrine de poisson Macédoine Fromage Petits suisses
Jeudi 7 mai	Potage Sauté de bœuf provençal Gratin de céleri Fromage Fruit	Potage Plateau de fromages Bibelaskäs Pommes de terre vapeur Compote
Vendredi 8 mai Victoire1945 Brioches 	Apéro : Cake salé Potage Bouchées à la reine Nouilles Paris Brest	Potage Salade vigneronne Fromage Laitage
Samedi 9 mai	Potage Steak Haché Pommes de terre grillées Choux de Bruxelles Glace	Potage Omelette Pâtes Fromage Fruits au sirop
Dimanche 10 mai Kougelhopf	Crème de choux-fleurs Veau marengo Frites Tomates provençales Tarte aux fruits	Potage Terrine de campagne Pommes noisette 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

