

SEMAINE DU 08 JUIN AU 14 JUIN 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DEJEUNERS		DEJEUNERS		DEJEUNERS		DEJEUNERS		DEJEUNERS		DEJEUNERS		DEJEUNERS	
pamplemousse		salade campagnarde et œuf dur		carotte rapées vinaigrette		terrine de légumes sauce cocktail		rillette sur toast et cornichons		poireaux vinaigrette		saumon fumée et blinis crème citronne	
blanquette de veau à l'ancienne		feuilleté de saumon à l'oseille		jour de porc confite au cidre		bœuf braisé au carotte		roule de sole au muscadet		saute de volaille forestière		cuisse de canette à l'orange	
riz pillaf		ecrasse de pomme de terre ciboulette		haricot vert persilles		lentilles paysannes		tomates provençales		purée aux trois légumes		pomme campagnarde	
FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES	
crème dessert vanille		FRUITS		tartellette multifruits		FRUITS		pain perdu vanille		FRUITS		baba au rhum chantilly	
DÎNERS		DÎNERS		DÎNERS		DÎNERS		DÎNERS		DÎNERS		DÎNERS	
POTAGE		velouté de tomates		POTAGE		crème dubarry		POTAGE		bouillon vermicelle		POTAGE	
croque monsieur		tarte au trois fromages		omelette nature		lasagne bolognaise		brocolis à la vinaigrette jambon blanc		quenelle de volaille sauce normay		quiche lorraine	
salade verte		salade verte		salade verte		salade verte		salade verte		pomme de terre persilles		salade verte	
FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES		FROMAGES	
COMPOTES		FROMAGE AUX FRUITS		entremet chocolat		FROMAGE BLANC		crème natillas à la cannelle		semoule au lait		COMPOTES	

**NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT**

Toutes les viandes de bœuf utilisées dans les plats uniques ou composés sont d'origine (obligation d'information suivant le Décret 2002-1465 du 17/12/02)