

MENUS

du 1 au 7 Juin 2026

DEJEUNER

Lundi

Melon
Sot l'y laisse à la crème
Petit pois carottes
Tomme
Yaourt aux fruits

Mardi

Pâté de campagne/cornichon
Filet de colin au beurre blanc
Semoule/Ratatouille Niçoise
Camembert
Tarte au fruit

Mercredi

Tomate vinaigrette
Bœuf bourguignon
Carotte/macaroni
Munster
Fruit

Jeudi

Tartare de légumes du soleil
Steak haché sauce poivre
Frites
Fromage
Mousse au chocolat

Vendredi

Œuf dur mayonnaise
Filet de lieu sauce armoricaine
Riz créole/courgette
Roquefort
Flan pâtissier

Samedi

Pâté de tête
Paupiette de lapin
Poêlée de légumes villageoise
Cantal
Fruit

Dimanche

Crevette mayonnaise
Rôti de veau
Galette pdt/carotte glacée
Pont L'évêque
Mille feuilles

DINER

Lundi

Potage de légumes
Endive au jambon
Chanteneige
Fruit au sirop

Mardi

Potage de légumes
Lasagne de légumes
Boursin
Crème vanille

Mercredi

Potage de légumes
Risotto
Mimolette
Maxi cookie

Jeudi

Potage Crécy
Salade au lard (chaude recette du nord)
Vache qui Rit
Compote

Vendredi

Potage dubarry
Omelette ricotta-épinard
Tomate provençale
Petit Louis
Semoule au lait caramel

Samedi

Potage de légumes
Pâte à la bolognaise
Fromage
Flamby

Dimanche

Potage de légumes
Boudin blanc
Purée 3 légumes
Saint-Morêt
Compote



**Quand le renard
se met à prêcher,
prends garde à ta poule.**

Proverbe basque

