



MENUS

du 18 mai au 24 mai 2026



DEJEUNER

Lundi

salade de perle marine
Sauté de porc charcutière
Pommes de terre/carottes
Neuville
Fromage blanc fruit

Mardi

Rillettes de poulet
Poisson du jour à la crème de poivrons
Semoule/ courgettes
Bleu
Eclair café

Mercredi

Salade de chou-emmental
Sauté de dinde sauce suprême
Brunoise du soleil / riz
Camembert
Fruit

Jeudi

Salade de tagliatelle
Carbonade flamande
Frites
Tomme
Flan pâtissier

Vendredi

Pâté de campagne/cornichon
Poisson du jour, sauce beurre blanc
Boulogne/épinard à la crème
Roquefort
Tarte aux fraises

Samedi

Salade composée
Saucisse de toulouse
Pdt sautées/haricots verts
Babybel
Fruit

Dimanche

Asperge sauce mousseline
Veau de la pentecôte
Haricot beurre/gratin printanier
Roquefort
Bavarois

Viande bovine d'origine : France-UE

DINER

Lundi

Potage vermicelle
Cake au thon/salade
Petit moulé
Fruit au sirop

Mardi

Potage de légumes
Cervelas orloff/endive braisée
Brie
Banane

Mercredi

Potage de légumes
Tartiflette/salade
Boursin
Crème dessert

Jeudi

Potage
Œuf dur Florentine
Six de Savoie
Flamby vanille

Vendredi

Potage de légumes
Jambon au Madère
Haricots blancs
Petit-suisse aux fruits

Samedi

Potage de légumes
Potatoes burger sauce tomate
Saint Môret
Mousse chocolat

Dimanche

Potage
Bouchée à la reine
Fromage blanc
Compote



Menus sous réserve de modification