

MENU du 22 au 28 juin 2026



DEJEUNER

Lundi 22

Salade Niçoise
Chausson bolognaise
Brocolis/macaroni fromage
Fromage
Liégeois café

Mardi 23

Andouille de Vire
Filet de poisson sauce oseille
Lasagne ricotta-épinard
Saint-Paulin
Tiramisu

Mercredi 24

Concombre à la crème
Noix de joue de porc
Haricot plat/mogette
Boursault
Compote de melon

Jeudi 25

Salade composée
Tripes à la mode de Caen
Pdt/carotte
Camembert
Glace

Vendredi 26

Tomate basilic
Filet de poisson à la crème
Fondue de poireaux / boulgour
Bleu
Madeleine/crème anglaise

Samedi 27

Artichaut vinaigrette
Boudin noir
Marmelade de pommes / purée pommes de terre
Tartare
Fruit

Dimanche 28

Œuf en gelée
Sauté de veau au curry
Pomme sautées / fagot haricots vert
Maroilles
Glace

DINER

Lundi

Potage de légumes
Pâté en croûte/salade verte
Kiri
Yaourt aromatisé

Mardi

Potage de légumes
Tomate farcie / riz
Brie
Crème dorée

Mercredi

Potage de légumes
Omelette/tomate grillée
Vache qui Rit
Semoule au lait

Jeudi

Potage alphabet
Chou farci
Yaourt
Compote

Vendredi

Potage de légumes
Quiche chèvre / salade
Boursin
Mousse de marron

Samedi

Potage de légumes
hachi parmentier
Petit-Suisse
Fruit au sirop

Dimanche

Potage de légumes
Jambon blanc/purée 3 lég
Faisselle
Fromage blanc au fruit

Temps de la Saint-Fernand,
chaleur et soleil riant.

