

MENUS

Du 8 au 14 juin 2026

DEJEUNER

Lundi

Terrine d'avocat au crabe
Sauté de porc au cidre
Flageolet /tomate grillée
Brie
Liégeois vanille



Mardi

Poireau vinaigrette
Filet de poisson sauce citron
Pdt / épinard à la crème
Babybel
Gâteau à l'ananas

Mercredi

Rillettes cornichon
Estouffade de bœuf
Coquillettes / haricots beurre
Chèvre
Fruit

Jeudi

Duo de saumon et sa garniture
Welsh à l'irlandaise
Galette de pdt
Fromage
Nougat glacé

Vendredi

Salade de betterave
Aile de raie aux câpres
Riz aux petits légumes
Gruyère
Eclair au chocolat

Samedi

Tomate vinaigrette
Tête de veau sauce ravigote et ses légumes
Coulommiers
Fruit

Dimanche

Terrine de saumon mayonnaise
Sauté de lapin à la moutarde
Haricot vert/pdt sautées
Camembert
Croquant chocolat



DINER

Lundi

Potage vermicelle
Brandade de morue/salade
Petit Suisse
Crème pistache

Mardi

Potage tapioca
Cannelloni
Faisselle
Fruit au sirop

Mercredi

Potage de légumes
Quiche lorraine/salade
Bleu d'Auvergne
Banane

Jeudi

Potage de légumes
Roulé de jambon macédoine
Camembert
Semoule au lait

Vendredi

Potage aux perles
Cordon bleu/pâtes
Vache qui Rit
Crème dorée

Samedi

Potage alphabet
Œuf dur florentine
Soignon
Pomme cuite

Dimanche

Potage de légumes
Hachi Parmentier /salade
Yaourt
Compote

L'été,
la nuit,
les bruits sont
en fête.

Edgar Poe