

Menu Normal et Diab
Du lundi 22 Juin 2026 au dimanche 28 Juin 2026

	Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06	Samedi 27/06	Dimanche 28/06
REPAS DE MIDI							
Entrée	boudin froid galabar	Potage cultivateur	Salade aux fonds d'artichaut *	Moules marinières sj	Taboulé frais sj	Crème de potiron	Concombre à la féta sj
Plat	Filet de merlu à l'oseille	Omelette *	Sauté de porc au miel sj	Saucisse de Toulouse grillée sj	Filet de colin meunière	Manchon de canard*	Pintade des sous-bois *
	Blettes à la crème	Ratatouille*	Riz blanc	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Endives béchamel à la ciboulette	Lentilles sj	Tomates à la provençale
							Pommes risollées sj
Dessert	Maroilles*	Brie *	Tomme grise	Saint Paulin *	Camembert*	Saint Nectaire*	Bûche chèvre
	Abricot*	Nectarine	Mousse au citron	Far breton	Fromage blanc fruité	Pêches*	Gaufre chantilly*
GOUTER							
Goûter	Barre bretonne Jus d'oranges*	Sirop au choix* Viennoiserie	Roulé au chocolat Jus de pomme*	Mini cake aux fruits* Sirop au choix*	Pain d'épices * Jus de raisin*	Beignet aux pommes Sirop au choix*	Madeleine* Limonade*
REPAS DU SOIR							
Entrée	Potage légumes*	Potage légumes*	Potage légumes*	Potage légumes*	Potage légumes*	Potage légumes*	Potage légumes*
Plat	Coquillettes à la bolognaise	Salade du Pacifique	Crêpe jambon fromage *	Museau en salade	Salade verte sj	Moussaka au boeuf	tourte à la viande et chou braisé
			Salade composée sj	Salade de pomme de terre*	Tartiflette maison		
Dessert	Crème dessert vanille	Salade de fruits *	Crème pâtissière aux raisins	Melon	Petit suisse sj	Yaourt saveur vanille	Prune*
		Fromage					