

Le menu de la semaine

MENU DU 2 AU 8 JUIN 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Salade orientale au thon	Potage	Potage	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette
	Plat	Sauté de veau marengo Gratin dauphinois	Tajine de poulet	Saucisse de Toulouse Frites	Rognons de boeuf Choux de Bruxelles braisés	Fricassée d'encornets Riz créole	Petit salé aux lentilles	Sauté de canard sauce au miel Tagliatelles au beurre
	Dessert	Camembert Fruits	Gateau de semoule à la fleur d'oranger	Tomme blanche Fruit	Saint-Paulin Fruit	Saint-Agur Fruit	Cantal Fruit	Tomme noire Tarte au citron
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Omelette au fromage Courgettes provençales	Merlu mayonnaise Tomate et coeur de palmier en salade	Aubergine farcie Ratatouille aux herbes	Paupiettes de lapin Pates	Boulette de boeuf en sauce Haricots verts persillés	Macaroni carbonara	Jambon blanc Macédoine à la russe
	Dessert	Semoule au lait	Yaourt à la vanille	Fromage blanc au fruit	Crème praliné	Yaourt au fruit	Liégeois au café	Glace

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille FR, Veau FR, Rognons FR, Lapin UE

Poisson MSC

Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide