

# Le menu de la semaine

MENUS DU 26 MAI AU 1 JUIN 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<b>Entrée</b>	Potage	Potage	Potage	Champignons à la grecque	Potage	Potage	Chou-fleur en salade
	<b>Plat</b>	Roti de porc Pommes vapeur	Sauté d'agneau à la provençale Semoule fermière	Langue de boeuf aux capres Frites	Pintade sauce champignons Poelée rustique	merlu sauce aux moules Riz à la parisienne	Cassoulet	Roti de veau bucheronne Pommes sautées
	<b>Dessert</b>	Saint Nectaire Coupe de kiwi	Petit roulé de fromage Pomme au four	Chèvre Salade de fruits frais	Emmental Chou à la crème	Bleu Melon	Mimolette Orange en salade	Mini pavé d'affinois Mille feuille
Dîner	<b>Entrée</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<b>Plat</b>	Quiche au thon Endives meunières	Nuggets de plein filet de poulet Carottes au jus	Pavé du fromager Haricots plats cuisinés	Salade de pâtes strasbourgeoise	Farci maison Salsifis à l'italienne	Oeuf dur basquaise Macaroni au beurre	Filet de maquereaux au vin blanc Salade garnie
	<b>Dessert</b>	Petit Suisse	Yaourt aux fruits	Glace	Crème au caramel	Fromage blanc vanille	Yaourt nature	Semoule au lait au caramel

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, LANGUE UE, AGNEAU UE, VEAU FR  
POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE