

MENUS de la SEMAINE

Du 08 au 14 juin 2026

Déroptions respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 08 juin	<i>Potage d'asperge</i> <i>Cuisse de poulet</i> <i>Tomates provençales/frites</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Potage</i> <i>Feuilleté au fromage</i> <i>Salade</i> <i>Fromage</i> <i>Yaourt</i>
Mardi 09 juin	<i>Soupe de légumes</i> <i>Spaghettis carbonara / parmesan</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Potage</i> <i>Poisson pané</i> <i>Pomme de terre</i> <i>Salade / sauce tartare</i> <i>Fromage</i> <i>Yaourt</i>
Mercredi 10 juin	<i>Soupe de flocon d'avoine</i> <i>Navet confit</i> <i>Palette / pomme de terre vapeur</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte aux fruits</i>	<i>Potage</i> <i>Tomate farcie / macédoine</i> <i>Jambon</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
Jeudi 11 juin	<i>Potage de légumes</i> <i>Pain de viande</i> <i>Frite / choux Bruxelles</i> <i>Fromage</i> <i>Crème aux œufs caramel</i>	<i>Potage</i> <i>Bouchée aux champignons</i> <i>Salade</i> <i>Fromage</i> <i>Timbale de glace</i>
Vendredi 12 juin	<i>Soupe Dubarry</i> <i>Tripe à la mode de Caen</i> <i>Purée</i> <i>Fromage</i> <i>Fruits</i>	<i>Potage</i> <i>Saucisse noire / saucisse de viande</i> <i>Taboulé</i> <i>Fromage</i> <i>Riz au lait</i>
Samedi 13 juin	<i>Soupe de légumes verts</i> <i>Cabillaud sauce curry</i> <i>Semoule / haricots verts persillés</i> <i>Fromage</i> <i>Pêche melba pâtissière</i>	<i>Potage</i> <i>Raviolis</i> <i>Fromage</i> <i>Compote</i>
Dimanche 14 juin	<i>Potage aux œufs</i> <i>Sauté d'agneau</i> <i>Pâtes</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau à la mandarine</i>	<i>Potage</i> <i>Roulé au fromage</i> <i>Salade</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte aux pommes</i>

Nos viandes bovines sont issues de France et de l'Union Européenne
 Attention nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes
 Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande