









Vous proposent leur menu Du 01 au 07 Juin 2026

Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Camarguaise et dés de fromage Poitrine de porc rôtie <small>(Viande : France)</small> Choux de Bruxelles  Entremets caramel au lait BIO 	Lundi 01 St Justin	Potage de légumes vermicelles Œuf dur froid Salade de Pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Dos de colin sauce citron Tagliatelles Plateau de fromages Coupelle de fraises	Mardi 02 Ste Blandine	Potage de légumes perle de japon Pâté de foie-Cornichons Betteraves vinaigrette Riz au lait froid
Salade d'Argenteuil Épaule d'agneau au thym <small>(Viande : France)</small> Ratatouille de légumes Tarte citron meringuée	Mercredi 03 St Kevin	Velouté de panais Gratin de pommes de terre et dés de jambon Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de tomates vinaigrette Joue de porc au miel <small>(Viande : France)</small> Purée de courgettes Plateau de fromages Glace melba	Jeudi 04 Ste Clotilde	Potage de tomates vermicelles Bouchée aux fruits de mer Salade à la ciboulette vinaigrette Entremets vanille au lait BIO 
Melon BIO  Poisson du jour sauce à l'oseille  Julienne de légumes Plateau de fromages Pomme cuite caramel au beurre salé	Vendredi 05 St Igor	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Taboulé à l'orientale Fromage blanc BIO 
Cake jambon fromage Langue de bœuf sauce porto <small>(Viande : France)</small> Jeunes carottes Liégeois chocolat	Samedi 06 St Norbert	Bouillon de bœuf vermicelles Quiche aux lardons Salade verte vinaigrette Plateau de fromage Fruit de saison
Salade de Toasts chèvre chaud Paupiette de dinde sauce tomate <small>(Viande : France)</small> Frites Clafoutis aux fruits	Dimanche 07 St Gilbert Apéritif - Belin	Velouté de patate douce Mousse de foie-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote