



## Menus du 25 au 31 Mai 2026

(2) 22

Midi	Jour	Soir
Potage ou Terrine de lapin Joue de porc confite Poêlée lyonnaise Fromage Glace	Lundi 25 <b>Férial</b>	Potage Pâtes bolognese Salade verte ou maïzena Pruneaux au sirop
Potage ou Salade Provençale Bœuf niçois Riz basmati Fromage Fruit	Mardi 26	Potage Gratin de poireaux au saumon ou semoule de blé Yaourt nature
Potage ou Salade Panachée Sauté de dinde moutarde à l'ancienne Haricots beurre Fromage Entremet chocolat	Mercredi 27	Potage Rôti de porc froid Céréales à l'indienne ou semoule de riz Fruit
Potage à la tomate ou Tomates Féta Saucisse Lentilles Fromage Gâteau à l'ananas	Jeudi 28	Potage Quiche au fromage Salade verte ou maïzena Mousse café
Potage ou Carottes râpées au sésame Poisson au beurre blanc Brocolis Fromage Soupe de perle coco	Vendredi 29	Potage Croque -monsieur/salade ou semoule de blé Fruit
Potage ou Salade Printemps Cuisse de poulet au citron Semoule Fromage Fruit	Samedi 30	Potage Œufs durs Betteraves rouges ou semoule de riz Compote pomme/framboise + 1 cigarette Russe
<b>Entrée</b> Rôti de veau aux pêches Pomme de terre Berrichonne Salade /fromage <b>Pâtisserie</b>	Dimanche 31 <b>Fête des mères</b>	Potage Salade composée féculents (Indienne) ou maïzena Fruit

Menu réalisé avec une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



## Menus du 1<sup>er</sup> au 7 Juin 2026

(3) 23

Midi	Jour	Soir
Potage ou Salade de perle légumière Sauté de porc martiniquais Haricots verts Fromage Yaourt Ker Ronan à l'abricot	Lundi 1 <sup>er</sup>	Potage Maquereau au vin blanc Pomme de terre Fruit
Potage ou Melon Steak haché Frites Fromage Pomme au four au miel	Mardi 2	Potage Rôti de dindonneau froid Tomates vinaigrette ou semoule de riz Fromage blanc vanille
Potage ou Salade Marie Cuisse de poule sauce blanche Courgettes Fromage Gâteau de semoule	Mercredi 3	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Velouté de courgettes vache qui rit ou Cœur de Palmier Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit	Jeudi 4	Potage Gratin de choux fleurs pois chiches au bleu ou semoule de blé Flan nappé
Potage ou Salade Suisse Jambon sauce Madère Riz pilaf Fromage Fraise Melba	Vendredi 5	Potage Pilons de poulet Salsifis ou semoule de riz Fruit
Potage ou Poireaux vinaigrette Gardianne de Bœuf et ses légumes Fromage Fruit	Samedi 6	Potage Surimi Macédoine ou maïzena Compote pomme/biscuit
Entrée Cuisse de canard aux cerises Pomme de terre Paillason Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 7	Potage Tarte aux légumes Salade verte ou semoule de blé Petits suisses aux fruits

*Menu réalisé avec une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.*

*Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.*

*Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.*

*Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent*