



Menus du 22 au 28 juin 2026 (2) 26

Midi	Jour	Soir
Pamplemousse Goulash Chou de bruxelles Fromage Gâteau de riz	Lundi 22	Potage Croissant au jambon/salade ou maïzena Pruneaux au sirop
Betteraves à l'échalote Langue de porc sauce gribiche Pomme de terre Fromage Fruit	Mardi 23	Potage Flan de poisson/salade ou semoule de blé Yaourt
Salade indienne Poulet rôti Poêlée tajine Fromage Fromage blanc aux fraises	Mercredi 24	Potage Chair à saucisse provençale ou semoule de riz Fruit
Salade Léa Jambon grillé Frites Fromage Glace	Jeudi 25	Potage Moussaka ou maïzena Flan caramel
Melon Poisson sauce dugléré Haricots verts Fromage Crème mont blanc chocolat	Vendredi 26	Potage Lard rôti/salade de lentilles ou semoule de blé Fruit
Asperges Sauté de dinde petite mariée Jardinière de légumes Fromage Fruit	Samedi 27	Potage Œufs durs/tomate vinaigrette ou semoule de riz Compote pomme/abricot
Entrée Rôti de veau au bleu Pomme de terre au four Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 28	Potage Raviolis/salade ou maïzena Fruit

Menu réalisé par 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 29 juin au 5 juillet 2026 ⁽³⁾ 27

Midi	Jour	Soir
Salade antiboise Steak haché Courgettes à l'ail Fromage Yaourt ker ronan citron	Lundi 29	Potage Cassolette de moules/riz Fruit
Macédoine/oeuf Saucisse grillée Frites Fromage Tarte aux pommes	Mardi 30 Fête de l'été	Potage Salade de légumes au poulet ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Avocat vinaigrette Emincé de dinde curry/coco Purée de carottes Fromage Liégeois	Mercredi 1 ^{er}	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Haricots verts vinaigrette Poisson crème de poireau Riz pilaf Fromage Fruit	Jeudi 2	Potage Salade de légumes aux fèves ou semoule de blé Petits suisses sucrés
Tomate/mozzarella Rôti de porc Pommes Fromage Crème arlequin	Vendredi 3	Potage Pilon de poulet/ céréales à l'indienne ou semoule de riz Fruit
Salade provençale Sauté d'agneau galicien Haricots blancs Fromage Fruit	Samedi 4	Potage Pain de thon/salade ou maïzena Compote pomme / fraise
Melon/magret Sot l'y laisse de dinde Pomme de terre sarladaises Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 5	Potage Tarte de légumes/salade ou semoule de blé Yaourt

Menu réalisé par 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