



Menus du 8 au 14 juin 2026 (4) 24

Midi	Jour	Soir
Potage ou rillettes Paupiette de dinde Purée de brocolis Fromage Fromage blanc aux framboises	Lundi 8	Potage Riz au lait ou maïzena Fruit
Potage ou radis Chipo grillée Pomme de terre sautées Fromage Mousse citron	Mardi 9	Potage Gratin de courgettes au thon ou semoule de blé Cocktail de fruits
Potage ou salade catalane Omelette aux oignons Ratatouille Fromage Fruit	Mercredi 10	Potage Harengs/pomme de terre vinaigrette ou semoule de riz Yaourt
Potage dubarry ou salade léa Ragoût de veau Légumes Fromage Far aux pommes	Jeudi 11	Potage Burger potatoes/salade ou maïzena Fruit
Potage ou avocat Poisson frais Mogettes Fromage Poire au chocolat	Vendredi 12	Potage Jambon/haricots beurre ou semoule de blé Flan vanille
Potage ou salade sicilienne Bœuf aux carottes Salade Fromage Fruit	Samedi 13	Potage Œufs durs/tomate vinaigrette ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Entrée Pintade en salmi Gratin dauphinois Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 14	Potage Assiette anglaise 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 15 au 21 juin 2026 (1) 25

Midi	Jour	Soir
Potage ou flammenkueche Sauté de porc aux abricots Côtes de blettes Fromage Yaourt ker ronan coco	Lundi 15	Potage Coquille de poisson/salade ou semoule de blé Fruit
Potage ou melon Moules Frites Fromage Fruit (fraises chantilly)	Mardi 16	Potage Omelette/champignons ou semoule de riz Petits suisses sucrés
Potage ou salade bretonne Cuisse de lapin à la moutarde Poêlée celtique (toma ceri Fromage Chou à la crème pâtissière	Mercredi 17	Potage Pâtes à l'émincé de volaille ou maïzena Fruit
Potage ou carottes aux raisins Langue de bœuf Riz créole Fromage Compote d'abricot	Jeudi 18	Potage Salade yam-yam ou semoule de blé Fromage blanc sucré
Potage ou salade mimoise Poisson sauce dieppoise Julienne de légumes Fromage Crème brûlée	Vendredi 19	Potage Quiche aux fromages/salade ou semoule de riz Fruit
Potage ou chou-fleur vinaigrette Emincé de dinde basquaise Pâtes Fromage Fruit	Samedi 20	Potage Tomate farcie ou maïzena Yaourt aromatisé
Entrée Noix de joue de porc confite Pomme de terre grenaille Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 21 Fête des pères	Potage Galette paysanne/salade ou semoule de blé Compote pomme/ananas

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