












Menus du 15 au 21 juin 2026

Lundi 15 Ste Germaine	Filet de maquereaux ■ ■ Rougail de saucisses Riz  et haricots rouges Fromage Crème caramel	Bouillon de bœuf au pain Filet de colin  Sauce citronnée Brocolis Ou Maïzena Fruit de saison
Mardi 16 St Régis	Galantine aux olives ■ ■ Bœuf aux carottes  Fromage Fruit de saison	Crème de légumes Tagliatelles à la Carbonara Ou Semoule de riz Petits suisses aromatisés
Mercredi 17 St Hervé	Champignons à la Grecque  Paupiette de lapin Haricots beurre Fromage Tartelette aux fraises maison	Potage Dubarry Salade Piémontaise Ou Semoule de blé Fromage blanc
Jeudi 18 Ste Léonce	Salade de tomate à la Ciboulette ■ ■ Galopin de veau sauce champignons Frites Fromage Petit pot de glace 	Bouillon de volaille vermicelles ■ ■ Rôti de dinde au jus Julienne de légumes Ou bouillie  Cocktail de fruits
Vendredi 19 St Romuald	Cervelas à l'échalote Filet de lieu au beurre blanc  Semoule  à la brunoise de légumes Fromage Fruit de saison	Velouté de tomate Clafoutis aux courgettes et chèvre Salade composée Ou semoule de riz Entremet vanille  maison
Samedi 20 St Silvère	Melon ■ ■ Filet de poulet aux olives Poêlée Méridionale Fromage Banane	Potage poireaux pommes de terre Saucisses de Francfort Purée Ou semoule de blé Yaourt 
Dimanche 21 FETES DES PERES ETE	Terrine aux 2 poissons ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pommes forestines Salade & fromage Douceur abricot	Potage mixé Jambon de dinde Légumes champêtres Ou bouillie  Coupelle pomme ananas