




# Menus du 01 au 07 juin 2026

<b>Lundi 01</b> <b>St Justin</b>	Rillettes  Galopin de veau jus aux olives Carottes paysannes et duo de petites fleurettes Fromage Crème caramel	Bouillon de bœuf au pain Tarte tomate chèvre et basilic Salade Ou semoule de blé Mousse noix de coco maison
<b>Mardi 02</b> <b>Ste Blandine</b>	Salade de tomates Filet de lieu  Sauce Dieppoise Tagliatelles Fromage Yaourt 	Crème de légumes Caroline au jambon Salade Ou maïzena  Fruit de saison
<b>Mercredi 03</b> <b>St Kévin</b>	Mortadelle  Emincé de dinde au paprika Frites Fromage Clafoutis banane-kiwi maison	Potage Freneuse Salade de museau de bœuf Ou semoule de riz Fromage blanc
<b>Jeudi 04</b> <b>Ste Clotilde</b>	Œuf mayonnaise  Curry d'agneau Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Potage au brocolis Timbaline de volaille Purée de Haricots verts Ou bouillie  Petits suisses aux fruits
<b>Vendredi 05</b> <b>St Igor</b>	Melon Cœur de merlu  Beurre blanc aux algues Pommes de terre vapeur  Fromage Crêpe au sucre	Bouillon de volaille vermicelle Cervelas et chou-fleur vinaigrette Ou semoule de riz Pot de crème chocolat noisette maison
<b>Samedi 06</b> <b>St Claude</b>	Salade Monégasque  Pignons de poulet rôtis aux herbes Haricots beurre Fromage Banane	Velouté de courgettes Tomate farcie Tortis  Ou semoule de blé Crème vanille
<b>Dimanche 07</b> <b>St Gilbert</b>	Crevettes décortiquées mayonnaise  Estouffade de bœuf à la Provençale Pomme Dauphine Salade fromage Tiramisu	Potage mixé  Carré de côte Poêlée de petits légumes Ou semoule de riz Coupelle compote pomme-fraise