

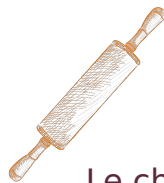
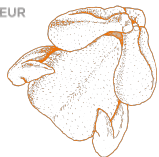


# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 1 juin 2026 au

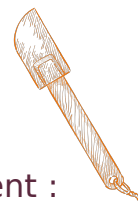


Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06	Samedi	Dimanche
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde jus au romarin</p> <p>Frites</p> <p>Brocolis sautés à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade verte, avocat et tomate</p> <p>Boulettes pois chiche nature</p> <p>Légumes couscous (navet, courgette)</p> <p>Semoule au jus de cuisson</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Fruits frais</p>		<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Escalope de dinde panée à la Viennoise sauce Tartare</p> <p>Gnocchi</p> <p>Julienne de légumes (céleri, courgette)</p> <p>Reblochon (AOP)</p> <p>Salade de fruits Acapulco</p>	<p>Mousse de betterave</p> <p>Filet de colin rôti au citron</p> <p>Légumes et pommes de terre vapeur sauce aïoli</p> <p>Saint -Nectaire (AOP)</p> <p>Compote (parfums variés)</p>		



# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :  
du 8 juin 2026 au



Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06	Samedi	Dimanche
<p>Radis roses râpés vinaigrette </p> <p>Quiche courgette emmental</p> <p>Salade laitue vinaigrette </p> <p>Camembert</p> <p>Compote (parfums variés)</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Gâteau de foie de volaille et coulis de tomates</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Haricots verts vapeur </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>		<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)</p> <p>Céleri rave braisé </p> <p>Pâtes penne </p> <p>Reblochon (AOP) </p> <p>Banane </p>	<p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Filet de hoki crème de persil </p> <p>Pâtes Macaroni aux petits légumes </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Clafoutis poire</p>		