



MENU DU 8 AU 14 JUIN 2026

Bon appétit à vous tous

« Le mois de juin fait le lin, le mois de juillet le rend fin. »

Sous réserve de disponibilité de produits frais, le menu est susceptible de changer.

		DEJEUNER	DINER
JEUDI 11 JUIN 2026			
		Radis rouges râpés au persil Parmentier aux pois cassés et à l'effiloché de porc Assortiment de fromages et laitages Compote de pommes, fraises et rhubarbe	Bouillon de légumes aux vermicelles Pizza margherita Salade Iceberg à la vinaigrette Fromage et dessert
DEJEUNER		DINER	
LUNDI 8 JUIN 2026		VENDREDI 12 JUIN 2026	
Betteraves à la vinaigrette aux deux moutardes Risotto crémeux à la dinde et aux asperges vertes Assortiment de fromages et laitages Timbale de crème glacée vanille et fraise		Pâté forestier et cornichon Filet de colin d'Alaska à la sauce tomate Carottes à l'échalotte Polenta au bouillon de volaille Assortiment de fromages et laitages Fruits frais (Ananas, pomme, orange)	Potage de légumes frais (carotte, céleri, navet, pommes de terre et poireau) Feuilleté au thon et piperade Salade iceberg à la vinaigrette Fromage et dessert
MARDI 9 JUIN 2026		SAMEDI 13 JUIN 2026	
Coleslaw aux raisins secs (carotte, chou blanc, mayonnaise et tabasco) Filet de merlu blanc sauce vin blanc Semoule aux petits légumes Assortiment de fromages et laitages Coupe à la banane à la crème et au coulis de mangue		Céleri rave à la vinaigrette, tomate au basilic Sauté de poulet au jus Jardinière de légumes Coquillettes Assortiment de fromages et laitages Pot de crème au caramel	Bouillon de légumes aux vermicelles Quiche au brie Salade iceberg à la vinaigrette Fromage et dessert
MERCREDI 10 JUIN 2026		DIMANCHE 14 JUIN 2026	
Lasagnes Salade vinaigrette Assortiment de fromages et laitages Poire pochée		Terrine de légumes à la mayonnaise Rôti de bœuf au jus Pommes de terre boulangères au bouillon de volaille Gratin de courgettes à la béchamel Assortiment de fromages et laitages Amandine aux poires	Crème aux pois cassés Œufs durs gratinés à la florentine Fromage et dessert