

MENUS Semaine 25 du Lundi 15 juin au Dimanche 21 juin 2026

	DEJEUNER		DINER
Lundi 15 juin	Salade verte - Mousse de canard - Salade de pâtes perles océanes Brochette de dinde à l'orientale - Galopin de veau à l'émmental Chou romanesco - Risotto au parmesan champignon Yaourt nature sucré - Camembert Fruits de saison		Salade verte aux oignons frits Quindé kébab et sa sauce blanche Fromages de terre rissolées Fromage ou yaourt Marron Suisse
Mardi 16 juin	Salade verte - Salade d'agrumes aux crevettes - Tomates mozzarella Riles de poulet wings - Fish & chips Courgettes grillées - Frites Yaourt nature sucré - Vache qui rit Fruits de saison - Glace		Artichaut à la mûsse Palafel végétal Coquillettes Fromage ou Yaourt Crème dessert caramel
Mercredi 17 juin	Gigot d'agneau au piment d'Espelette - Filet de poisson à la bordelaise Mélange de légumes grillés Yaourt nature sucré - Bûche de chèvre Fruits de saison - Cocktail de fruits au sirop		Gêche au thon Brochette de poisson pané Céréales méditerranéennes Fromage ou Yaourt Fruits de saison
Jeudi 18 juin	Salade verte - Œufs dur mayonnaise - Salade de chou chinois Steak haché sauce bleu - Dos de cabillaud sauce hollandaise Tomate à la provençale - Macarons Yaourt nature sucré - Saint-Nectaire Fruits de saison - Mousse chocolat		Quiche fromage Sauté de porc au caramel Quêlée nautique Fromage ou yaourt Compote de pomme biscuitée
Vendredi 19 juin	Salade verte - Salade de lentilles provençales - Celeri râpé moullade Palette de porc à la diable - Grousses Salsify poulette - Céréales indiennes Yaourt nature sucré - Tonne noire Fruits de saison - Compote pomme fraise		Salade du marché Croque monsieur provençal Fromage ou yaourt Tarte aux pommes maison

La Secrétaire Générale

Mme AGUIAR



La Chef de l'Etablissement

Mme FALBARON

