

Menu du 2 au 8 Juin 2025

Les viandes sont d'origine U.E.



<i>Lundi</i> <i>Mardi</i> <i>Mercredi</i> <i>Jeudi</i> <i>Vendredi</i> <i>Samedi</i> <i>Dimanche</i>						
<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>
Cervelas Vinaigrette en Salade	Tomates en Salade	Céleri Rémoulade	Sardines à l'Huile	Concombres à la Crème	Thon Mayonnaise	Chiffonnade de Saumon Fumé
Chou Farci et Riz	Palette de Porc à la Diable et Coquillettes	Chipolata et Pommes de Terre au Four	Sauté de Dinde et Poêlée Méridionale	Pavé de Saumon et Tagliatelles	Cordon Bleu et Ratatouille	Langue de Bœuf et Frites
Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Tarte Crumble Pommes et Fruits Rouges
<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>
Potage du Jour	Soupe Cultivateur	Potage Jardinier	Velouté de Légumes	Potage de Nos Campagnes	Soupe Printanière	Velouté de Bolet
Pizza Royale	Beignets de Brocolis	Poireaux en Gratin	Croissant au Jambon	Œuf au Plat	Feuilleté à la Viande	Assiette de Charcuterie
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Yahourt Nature	Compote de Pommes	Yahourt aux Fruits	Riz au Lait	Crème Brûlée	Flan au Caramel	Crème Dessert