



# Menu de la semaine

## Du 01 au 05 Juin 2026



	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Entrée	Betteraves  vinaigrette au balsamique Céleri rémoulade Oeufs durs sauce cocktail Pizza tomate Mozzarella Emmental	Crêpe aux champignons Macédoine mayonnaise Maquereaux à la moutarde Salade verte aux croûtons, emmental, jambon de dinde et vinaigrette	Cervelas de porc vinaigrette Feuilleté au saumon fumé Radis et leur tartinable Salade de pâtes  vinaigrette	Avocat mayonnaise ketchup aux crevettes Rillettes de poulet et cornichons Samoussas aux légumes Taboulé à l'orientale	Cake aux olives et féta Coeurs de palmier et maïs vinaigrette Concombre rondelles sauce crème Saucisson sec (porc) cornichon
Plat	Filet de colin sauce waterzoi Travers de porc sauce barbecue Ecrasé de pommes de terre Haricots verts	Aile de raie aux câpres Navarin d'agneau Duo de brisure de chou fleur et semoule de brocolis Quinoa aux légumes grillés	Pépites de colin sauce tartare Sauté de boeuf aux oignons Carottes Riz semi-complet	Emince de poulet sauce tajine Pané du fromager Boulgour à la tomate Petits pois	Cordon bleu de volaille Tortelloni pomodoro et mozzarella sauce tomate Coquillettes Courgettes à la piperade
Dessert	Compote pomme fraise Crème dessert café Tarte fraîche aux abricots	Beignet à la framboise Crème de fromage blanc aux pépites de chocolat Salade de fruits au sirop	Cubes de pêche Gâteau aux poires et aux pépites de chocolat Semoule au lait nappée au caramel	Crème dessert pralinée Eclair à la vanille Salade de fruits exotiques	Cake aux fruits rouges Flan nappé caramel Purée de fruits pommes et passion
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Agriculture biologique
 Viande française
 Produit label rouge
 Indication géographique protégée
 Local
 Fait maison

Elaboré avec des produits bruts ou peu transformés

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



