






























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Potage/Salade de quinoa au saumon  Rôti de veau  Navet glacé  Salade/ fromages  Poires au sirop	Potage  Radis beurre Ragout de gésiers confit (pommes de terre, carottes)  Salade/fromages  Liégeois à la vanille	Potage  Céleri rémoulade  Jambon grillé au porto  Penné  Salade/ fromages  fruit	Potage  Concombre à la menthe  Bœuf bourguignon Carottes  Salade/ fromages  Clafoutis maison	Potage  Taboulé  Filet de lieu noir frais  Fondue de poireaux  Salade/ fromages  Crème maison à la pistache	Potage  Jambon de Vendée  Hachis Parmentier maison Salade/ fromages  Fruit	Apéritif  Asperges sauce hollandaise  Salmis de pintade  Frites de patate douce  Salade/fromages  Tarte Poires Amandine

M I D I

Menus du 8 au 14 juin 2026 (midi)

S O I R						
Potage légumes  Gratin dauphinois et dés de jambon	Potage féculent  Gratiné de poissons  Brunoise de légumes  Crème chocolat  Cubes de pêches	Potage féculent  (Euf poché Purée d'haricots-vert  Petit suisse sucré  Compote de poires	Potage légumes  Paupiette de saumons  Riz aux petits légumes  Fromage de chèvre  Purée de pruneaux	Potage légumes  Petit salé aux lentilles  Salade  Yaourt de la baziniere aux fruits  Fruit	Potage féculent  Omelette à l'espagnole  Salade  Crème praliné  Abricots au sirop	Velouté  Gros grillon  Pommes de terre en robe des champs  Salade/fromage de chèvre  Fruit

Menus du 8 au 14 juin 2026 (soir)