

Vous proposent leur menu Du 09 au 15 juin 2025 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Cassolette macédoine – Médaillon de surimi Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Mini gratin de champignons- Pommes de terre nouvelle Réductions	Lundi 09 LUNDI DE PENTECÔTE Apéritif-Belin Côtes du Rhône	Velouté de légumes Terrine de lapin Betteraves vinaigrette Plateau de fromages Liégeois chocolat
Salade de tomates vinaigrette Dos de colin sauce citron Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 10 St Landry Brioche	Potage de légumes perle de japon Œuf dur froid Salade de pomme de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Riz au lait froid
Salade d'Argenteuil Poitrine de porc rôtie (Viande : France) Ratatouille de légumes Crème brûlée	Mercredi 11 St Barnabé	Velouté de légumes Gratin de pommes de terre et dés de jambon Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Joue de porc au miel (Viande : France) Purée de courgettes Plateau de fromages Glace	Jeudi 12 St Guy	Potage de tomates vermicelle Bouchée aux fruits de mer Salade à la ciboulette vinaigrette Crème persane
Melon BIO Brandade de morue salée Salade Plateau de fromages Coupelle de fraises	Vendredi 13 St Antoine	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Taboulé à l'orientale Fromage blanc BIO
Cake jambon fromage Langue de bœuf sauce porto (Viande : France) Jeunes carottes à l'ail Yaourt sucrée	Samedi 14 Ste Elisée	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux lardons Salade verte vinaigrette Plateau de fromage Fruit de saison
Salade de Toasts chèvre chaud Aiguillette de canard (Viande : France) Frites Clafoutis aux fruits	Dimanche 15 FÊTE DES PÈRES Apéritif-Curly Côtes du Rhône	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 16 au 22 juin 2025 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Strasbourgeoise aux dés de fromage Steak haché façon bouchère (Viande : France) Duo de haricots  Entremets au lait BIO	Lundi 16 St Régis	Potage de légumes vermicelle Tomate farcie (Viande : France) Riz créole Plateau de Fromages Fruit de saison
Concombre sauce fromage blanc Filet de maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 17 St Hervé Croissant	Potage de légumes perle de japon Omelette au fromage Salade verte ciboulette Riz au lait froid
Salade Marco Polo Sauté de dinde aux épices (Viande : France) Poêlée de légumes Tarte citron meringuée	Mercredi 18 St Léonce	Velouté de légumes Hachis Parmentier du pêcheur Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert caramel
Melon BIO-Mozzarella  Palette de porc sauce moutarde (Viande : France) Cocos Glace	Jeudi 19 St Romuald	Potage de tomates vermicelle Pilon de poulet pané (Viande : France) Risotto de la mer Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
Pâté de campagne-Cornichons Poisson du jour sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 20 St Silvère	Potage légumes alphabet Quiche tomate asperge chorizo Duo de salades vinaigrette  Entremets au lait BIO
Salade Sicilienne Poitrine de veau farcie (Viande : France) Purée de céleri Yaourt aux fruits	Samedi 21 ÉTÉ	Bouillon de bœuf vermicelle Jambon blanc Salade de pommes de terre ciboulette échalote Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de saumon Bellevue Gigot d'agneau rôti (Viande : France) Gratin dauphinois Macaron chantilly	Dimanche 22 St Alban Apéritif- Belin	Velouté de légumes Ballottine de volaille -cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré Coupelle de compote

Vous proposent leur menu Du 23 au 29 juin 2025 Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de tortis au saumon fumé vinaigrette Émince de veau sauce provençale (Viande : France) Jeunes carottes Entremets au lait BIO 	Lundi 23 Ste Audrey	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de pommes de terre et betteraves vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Rillettes de porc-Cornichons Filet de truite saumonette sauce beurre blanc Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 24 St Jean - Baptiste Brioche	Potage de légumes perle de japon Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Riz au lait froid
Salade d'Argenteuil Bœuf au jus (Viande : France) Purée de brocolis Plateau de fromages Glace	Mercredi 25 St Prosper	Velouté de légumes Crêpe jambon fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Petits suisses aux fruits
Salade Montbéliarde Foie de veau à l'échalote (Viande : France) Gratin de courgettes béchamel Flan pâtissier aux abricots	Jeudi 26 St Anthelme	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde Salade Océane vinaigrette Plateau de fromages Coupelle de compote
Salade corail à la Marocaine Poisson du jour sauce vin blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 27 St Fernand	Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Liégeois café
Salade de tomates BIO -mozzarella Échine de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt BIO 	Samedi 28 St Irénée	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux fruits de mer Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de Timbale d'avocat Hachis Parmentier du Sud-Ouest (Viande : France) Salade verte vinaigrette Tarte aux fraises	Dimanche 29 St Pierre et Paul Apéritif-Curly	Velouté de légumes Mortadelle-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Cocktail de fruits au sirop

Vous proposent leur menu Du 30 juin au 06 juillet 2025 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Maquereau à la moutarde Émincé d'agneau aux herbes (Viande : France) Cocos Entremets au lait BIO 	Lundi 30 St Martial	Potage de légumes vermicelle Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de betteraves vinaigrette Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 01^{er} St Thierry Pain au chocolat	Potage de légumes perle de japon Rôti de dinde froid Salade fromagère aux choux Riz au lait froid
Œuf mimosa Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Haricots beurre Tarte aux pommes	Mercredi 02 St Martinien	Velouté de légumes Terrine de poisson Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Taboulé à l'orientale Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Gratin de chou fleur béchamel Glace	Jeudi 03 St Thomas	Potage de tomates vermicelle Poivron farci (Viande : France) Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Melon BIO  Poisson du jour sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas au sirop	Vendredi 04 St Florent	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade de tomates BIO ciboulette vinaigrette Semoule au lait
Cake Olives Comté Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Jeunes carottes  Yaourt BIO	Samedi 05 St Antoine- Marie	Bouillon de bœuf vermicelle Gratin de raviolis et parmesan Fruit de saison
Cassolette d'aspic de légumes Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes noisettes Fraisier	Dimanche 06 Ste Mariette Apéritif- Belin	Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc et coulis de fruits rouges Fruit de saison

Vous proposent leur menu Du 07 au 13 juillet 2025 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Melon BIO-Mozzarella Steak haché de bœuf façon bouchère (Viande : France) Frites Entremets au lait BIO 	Lundi 07 St Raoul	Potage de légumes vermicelle Rôti de dinde froid Haricots verts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Strasbourgeoise Filet de raie aux câpres Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 08 St Thibaut Brioche	Potage de légumes perle de japon Ballottine de volaille Salade trio de crudités Riz au lait froid
Salade Marco Polo Sauté de porc au cidre (Viande : France) Petits pois Grand-mère Far breton	Mercredi 09 Ste Amandine	Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Tomate BIO vinaigrette Tajine de volaille (Viande : France) Glace 	Jeudi 10 St Ulrich	Potage de tomates vermicelle Œuf dur Macédoine de légumes vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait
Pâté de campagne Poisson du jour sauce béarnaise Riz cantonnais Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop	Vendredi 11 St Benoît	Potage de légumes alphabet Croque-Monsieur Salade verte vinaigrette Entremet au lait BIO 
Salade de riz au thon vinaigrette Émincé de lapin au romarin (Viande : France) Carottes vichy Yaourt BIO 	Samedi 12 St Olivier	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche lorraine Salade verte Fruit de saison
Cassolette de colin Bellevue Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Tarte aux abricots	Dimanche 13 St Henri Apéritif- Curly	Velouté de légumes Saucisson à l'ail-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Fruit de saison

Vous proposent leur menu Du 14 au 20 juillet 2025 Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Terrine de poisson Hachis Parmentier du Sud Ouest (Viande : France) Duo de salades vinaigrette Omelette Norvégienne	Lundi 14 FÊTE NATIONALE Apéritif-Belin Côtes du Rhône	Velouté de légumes Pâté en croûte Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fromage blanc aux fruits
Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 15 St Donald Croissant	Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid
Salade Argenteuil Échine de porc sauce tomate (Viande : France) Brocolis Gâteau aux pêches	Mercredi 16 N. D du M Carmel	Velouté de légumes Tagliatelles aux deux saumons Plateau de fromages Crème dessert praliné
Pastèque Paupiette de volaille aux champignons (Viande : France) Printanière de légumes Glace	Jeudi 17 Ste Charlotte	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Risotto de la mer Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Californienne Poisson du jour sauce provençale Brunoise de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 18 St Frédéric	Potage de légumes alphabet Rôti de porc Salade corail vinaigrette Yaourt BIO
Rillettes de porc-Cornichons Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop	Samedi 19 St Arsène	Bouillon de bœuf vermicelle Jambon blanc Salade Piémontaise vinaigrette Nappé caramel
Cassolette de saumon fumé Sauté de porc au lait de coco (Viande : France) Gratin dauphinois Bavarois coulis de fruits rouges	Dimanche 20 Ste Marina Apéritif- Curly	Velouté de légumes Cervelas vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc et caramel Fruit de saison