Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 21 au 27 juillet 2025

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Toscane et dés de Comté Paupiette de veau (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait BIO	**Lundi 21** St Victor	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Ballottine de volaille-Cornichons Dos de colin sauce provençale Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 22** Ste Marie-Madeleine **Brioche**	Potage de légumes perle de japon Rôti de porc froid Salade de tomates vinaigrette Riz au lait froid
Salade Alaska Paleron de Bœuf à l'échalote (Viande : France) Purée de carottes Plateau de fromages Glace	**Mercredi 23** Ste Brigitte	Velouté de légumes Galette jambon fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Fromage blanc aux fruits
Salade du Terroir Palette de porc à la diable (Viande : France) Gratin de légumes béchamel Île flottante et sa crème anglaise	**Jeudi 24** Ste Christine	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde Salade Andalouse vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop
Salade Marguerite vinaigrette Poisson du jour sauce hollandaise Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	**Vendredi 25** St Jacques	Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Nappé caramel
Salade trio de crudités et mozzarella Tripe à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Yaourt BIO	**Samedi 26** Ste Anne	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche au thon et tomates cerises Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Frites Tarte aux fraises	**Dimanche 27** Ste Nathalie **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Pâté de campagne-cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 28 juillet au 3 août 2025

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Rillettes de sardines Navarin d'agneau aux herbes (Viande : France) Flageolets Entremets au lait BIO	**Lundi 28** St Samson	Potage de légumes vermicelle Omelette aux oignons Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Filet de truite saumonée Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 29** Ste Marthe **Pain au chocolat**	Potage de légumes perle de japon Jambon blanc Haricots verts vinaigrette Riz au lait froid
Œuf mimosa Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Éclair au café	**Mercredi 30** Ste Juliette	Potage de tomates vermicelle Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce poivre (Viande : France) Poêlée de légumes Glace	**Jeudi 31** St Ignace de Loyola	Velouté de légumes Tomate farcie (Viande : France) Duo de salade Plateau de fromages Fruit de saison
Melon BIO Poisson du jour sauce beurre blanc Boulgour Plateau de fromages Pêches au sirop	**Vendredi 01** St Alphonse	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Semoule au lait et sa confiture
Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Brocolis Yaourt BIO	**Samedi 02** St Julien	Bouillon de bœuf vermicelle Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison
Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Pommes duchesses Carré aux pommes	**Dimanche 03** Ste Lydie **Apéritif-Curly**	Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Cocktail de fruits

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 04 au 10 Août 2025 Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Tomate BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait BIO	**Lundi 04** St Jean-Marie	Potage de légumes vermicelle Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cake jambon olives Filet de maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 05** St Abel **Brioche**	Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait froid
Salade Piémontaise Échine de porc rôtie (Viande : France) Haricots verts persillés Muffin au chocolat et crème anglaise	**Mercredi 06** St Octavien	Velouté de légumes Gratin de pâtes aux dés de dinde Plateau de fromages Fruit de saison
Melon BIO Couscous Poulet Merguez (Viande : France/) Glace	**Jeudi 07** St Gaétan	Potage de tomates vermicelle Œuf dur Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait
Cervelas à l'échalote Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop	**Vendredi 08** St Dominique	Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade Parisienne Yaourt BIO
Salade Paysanne et dés de fromage Crépinette de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel	**Samedi 09** St Amour	Bouillon de bœuf vermicelle Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison
Cassolette de Terrine de poisson Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne	**Dimanche 10** St Laurent **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Salami -cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 11 au 17 Août

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de riz au thon et dés de gruyère Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Ratatouille de légumes Entremets au lait BIO	**Lundi 11** Ste Claire	Potage de légumes vermicelle Omelette aux dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de tomates BIO ciboulette Filet de raie aux câpres sauce beurre blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 12** Ste Clarisse **Croissant**	Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid
Salade Marco Polo Saucisse grillée (Viande : France) Poêlée de légumes Mille feuille	**Mercredi 13** St Hippolyte	Velouté de légumes Lasagne épinards saumon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert vanille
Melon BIO Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Glace	**Jeudi 14** St Evrard	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Carottes râpées vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de saumon fumé Filet de bœuf sauce béarnaise Pomme de terre au sel de Guérande Flan de champignons Coupelle de fruits chantilly	**Vendredi 15** ASSOMPTION **Apéritif-Curly**	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre Yaourt BIO
Pâté de chair Émincé de veau à l'estragon (Viande : France) Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas	**Samedi 16** St Armel	Bouillon de bœuf vermicelle Rôti de porc froid Taboulé à l'orientale Nappé caramel
Colin Bellevue Sot l'y laisse de dinde (Viande : France) Gratin dauphinois Framboisier	**Dimanche 17** St Hyacinthe **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Andouille-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Compote de pommes

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 18 au 24 Août 2025 Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de lentilles et dés de fromage Paupiette de veau sauce porto (Viande : France) Jeunes carottes Entremets au lait BIO	**Lundi 18** Ste Hélène	Potage de légumes vermicelle Spaghettis bolognaise + parmesan (Viande : France) Fruit de saison
Rillettes-Cornichons Queue de saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 19** St Jean-Eudes **Brioche**	Potage de légumes perle de japon Œufs durs béchamel Salade à la ciboulette vinaigrette Riz au lait froid
Salade à l'indienne Sauté de porc au lait de coco (Viande : France) Haricots beurre Chou à la crème	**Mercredi 20** St Bernard	Velouté de légumes Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Liégeois au chocolat
Pastèque Steak haché façon bouchère (Viande : France) Purée de pommes de terre Glace pêche Melba	**Jeudi 21** St Christophe	Potage de tomates vermicelle Croissant au jambon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite et pot de caramel
Salade de pâtes au cervelas vinaigrette Poisson du jour sauce crevette Brocolis Plateau de fromages Fruit de saison	**Vendredi 22** St Fabrice	Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Crème persane
Cake jambon fromage Boudin noir Compote de pommes Yaourt BIO	**Samedi 23** Ste Rose	Bouillon de bœuf vermicelle Terrine de poisson Salade Camarguaise Plateau de fromages Fruit de saison
Saumon fumé Pintade rôtie (Viande : France) Pommes dauphines Tarte aux fraises	**Dimanche 24** St Barthélemy **Apéritif-Curly**	Velouté de légumes Ballottine de volaille-Cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 25 au 31 Août 2025 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Océane vinaigrette Civet de lapin au cidre (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait BIO	**Lundi 25** St Louis	Potage de légumes vermicelle Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Monégasque-radis Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 26** St Natacha **Pain au chocolat**	Potage de légumes perle de japon Poivron farci sauce bolognaise (Viande : France) Salade verte à la ciboulette vinaigrette Riz au lait froid
Salade Andalouse Galopin de veau sauce basquaise (Viande : France) Carottes vichy Moka au café	**Mercredi 27** Ste Monique	Velouté de légumes Rôti de bœuf froid Salade Marguerite vinaigrette Plateau de fromages Nappé caramel
Betteraves vinaigrette Rougail de Saucisse (Viande : France) Riz créole Glace	**Jeudi 28** Ste Augustin	Potage de tomates vermicelle Tarte épinards chèvre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Saucisson à l'ail-cornichons Brandade de Morue Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison	**Vendredi 29** Ste Sabine	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade Estivale Semoule au lait et sa confiture
Melon BIO Paleron de Bœuf confit sauce Bordelaise (Viande : France) Cocos Paimpolais Yaourt BIO	**Samedi 30** St Fiacre	Bouillon de bœuf vermicelle Feuilleté poisson Duo de salades vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop
Crumble de légumes Jambon à l'os grillé Pommes noisettes Gâteau aux pêches	**Dimanche 31** St Aristide **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Museau vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 01 au 07 Septembre 2025 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Camarguaise et dés de fromage Poitrine de porc rôtie (Viande : France) Choux de Bruxelles Entremets au lait BIO	**Lundi 01** St Gilles	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de Pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de tomates vinaigrette Dos de colin sauce citron Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 02** Ste Ingrid **Brioche**	Potage de légumes perle de japon Terrine de lapin Betteraves vinaigrette Riz au lait froid
Salade d'Argenteuil Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Ratatouille de légumes Tarte citron meringuée	**Mercredi 03** St Grégoire	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 04** Ste Rosalie	Potage de tomates vermicelle Bouchée aux fruits de mer Salade à la ciboulette vinaigrette Entremets pistache
Melon BIO Poisson du jour sauce à l'oseille Tagliatelles Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	**Vendredi 05** Ste Raïssa	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Taboulé à l'orientale Fromage blanc BIO
Cake jambon comté Langue de bœuf sauce porto (Viande : France) Jeunes carottes Liégeois chocolat	**Samedi 06** St Bertrand	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux lardons Salade verte vinaigrette Plateau de fromage Fruit de saison
Salade de Toasts chèvre chaud Magret de canard (Viande : France) Frites Clafoutis aux fruits	**Dimanche 07** Ste Reine **Apéritif-Curly**	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 08 au 14 Septembre 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 08** St Adrien	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 09** St Alain **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 Île flottante et crème anglaise	**Mercredi 10** Ste Inès	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 11** St Adelphe	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 12** St Apollinaire	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 13** St Aimé	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 14** St Cyprien **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Ballottine de volaille -cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 15 au 21 Septembre 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 15** St Roland	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 16** Ste Édith **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 17** St Renaud	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 18** Ste Nadège	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 19** Ste Émilie	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 20** St Davy	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 fruits	**Dimanche 21** St Matthieu **Apéritif-Curly**	Velouté de légumes Mortadelle-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Cocktail de fruits au sirop

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 22 au 28 Septembre 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 22** **AUTOMNE**	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 23** St Constant **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 24** Ste Thècle	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 25** St Hermann	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 26** St Côme	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 27** St Vincent de Paul	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 28** St Venceslas **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 29 Septembre au 05 Octobre 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 29** St Michel	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 30** St Jérôme **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 01** Ste Thérèse	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 02** St Léger	Potage de tomates vermicelle Œuf dur Macédoine de légumes vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait
Saucisson à l'ail Poisson du jour sauce béarnaise Riz cantonnais Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop	**Vendredi 03** St Gérard	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 04** St François	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 05** Ste Fleur **Apéritif-Curly**	Velouté de légumes Pâté de chair-cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Fruit de saison

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été

Les Jardins du Castel

Plus de 80% de nos menus sont fait maison

Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Octobre 2025 Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de pennes au Pesto Paupiette de volaille aux champignons (Viande : France) Duo de haricots Entremets au lait BIO	**Lundi 06** St Bruno	Potage de légumes vermicelle Omelette aux dés de pomme de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	**Mardi 07** St Serge **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 08** Ste Pélagie	Velouté de légumes Tagliatelles aux deux saumons Plateau de fromages Crème dessert praliné
Pastèque Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Glace	**Jeudi 09** St Denis	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 10** St Ghislain	Potage de légumes alphabet Rôti de porc Salade de lentilles vinaigrette Yaourt BIO
Rillettes de porc-Cornichons Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop	**Samedi 11** St Firmin	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 12** St Wilfried **Apéritif-Belin**	Velouté de légumes Cervelas vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Printemps/Été