



Vous proposent leur menu Du 20 au 26 Avril 2026

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Toscane et dés de fromage Joue de porc au miel (Viande : France) Haricots verts Entremets vanille au lait BIO </p>	<p>Lundi 20 Ste Odette</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Œuf dur froid Salade de pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Ballottine de volaille-Cornichons Dos de colin sauce provençale Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p>	<p>Mardi 21 St Anselme</p> <p>Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de porc froid Salade de tomates vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Alaska Bœuf Bourguignon (Viande : France) Purée de carottes Plateau de fromages Tarte aux Abricots</p>	<p>Mercredi 22 St Alexandre</p>	<p>Velouté de Brocolis Galette champignons fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Salade du Terroir Palette de porc à la diable (Viande : France) Petits pois grand mère Île flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Jeudi 23 St Georges</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Salade Andalouse vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop</p>
<p>Salade Marguerite vinaigrette Poisson du jour sauce hollandaise Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 24 St Fidèle</p>	<p>Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Nappé caramel</p>
<p>Salade trio de crudités et mozzarella Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur  Yaourt BIO</p>	<p>Samedi 25 St Marc</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Quiche au thon et tomates cerises Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Timbale d'avocats Cuisse de poulet (Viande : France) Frites Tarte aux fraises</p>	<p>Dimanche 26 Ste Alida</p> <p>Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de navets Pâté de campagne-Cornichons Macédoine de légumes vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>




Vous proposent leur menu Du 27 Avril au 03 Mai 2026

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de maquereaux Paupiette de dinde aux herbes (Viande : France) Choux de Bruxelles Entremets pistache au lait BIO </p>	<p>Lundi 27 Ste Zita</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette aux oignons Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Filet de truite saumonée sauce crustacés Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraise</p>	<p>Mardi 28 Ste Valérie Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Jambon blanc Haricots verts vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Œuf mimosa Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Crème dessert caramel</p>	<p>Mercredi 29 Ste Cath.de Sienne</p>	<p>Velouté de Panais Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce poivre (Viande : France) Poêlée de légumes Crème brûlée</p>	<p>Jeudi 30 St Robert</p>	<p>Velouté de légumes Tomate farcie (Viande : France) Duo de salade Plateau de fromages Semoule au lait</p>
<p>Saumon fumé et macédoine de légumes Poisson du jour sauce beurre blanc Jeunes carottes et purée de petits-pois Éclair au café</p>	<p>Vendredi 01 FÊTE DU TRAVAIL Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de Choux Fleurs Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Plateau de fromages Liégeois aux fruits</p>
<p>Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Brocolis Yaourt BIO </p>	<p>Samedi 02 St Boris</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Pommes duchesses Carré aux pommes</p>	<p>Dimanche 03 St Philippe Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de champignons Rillettes-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>



Vous proposent leur menu Du 04 au 10 Mai 2026 Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tomates BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 04 St Sylvain</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cake jambon olives Filet de maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 05 Ste Judith</p> <p>Croissant</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait froid</p>
<p>Salade Piémontaise Échine de porc rôtie (Viande : France) Haricots verts persillés Crème café</p>	<p>Mercredi 06 Ste Prudence</p>	<p>Velouté de légumes Gratin de pâtes aux dés de dinde Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Couscous Poulet-Merguez (Viande : France) Glace</p>	<p>Jeudi 07 Ste Gisèle</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf dur Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait</p>
<p>Melon au porto Paupiette de poisson sauce à la provençale Riz aux petits légumes – Tomate provençale Fondant au chocolat et crème anglaise</p>	<p>Vendredi 08 VICTOIRE 1945</p> <p>Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de porc froid Salade Parisienne Plateau de fromages Coupelle de compote</p>
<p>Salade Paysanne et dés de fromage Crépinette de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel</p>	<p>Samedi 09 St Pacôme</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Terrine de poisson Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne</p>	<p>Dimanche 10 Ste Solange</p> <p>Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de légumes Salami-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>



Vous proposent leur menu Du 11 au 17 Mai 2026

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de riz au thon et dés de gruyère Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Ratatouille de légumes  Entremets au lait BIO</p>	<p>Lundi 11 Ste Estelle</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette aux dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de tomates BIO ciboulette Filet de raie aux câpres sauce beurre blanc Pommes rissolées  Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 12 St Achille</p> <p>Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Marco Polo Saucisse grillée (Viande : France) Poêlée de légumes Glace</p>	<p>Mercredi 13 Ste Rolande</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes épinards saumon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert vanille</p>
<p>Timbale d'avocats Hachis Parmentier du sud Ouest (Viande : France) Duo de Salades vertes vinaigrette Chou à la crème</p>	<p>Jeudi 14 ASCENSION</p> <p>Apéritif - Curly</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Carottes râpées vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce à l'oseille Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 15 Ste Denise</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre  Yaourt BIO</p>
<p>Pâté de chair-Cornichons Émincé de veau à l'estragon (Viande : France) Julienne de légumes Plateau de fromages Brisures d'ananas</p>	<p>Samedi 16 St Honoré</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Rôti de porc froid Taboulé à l'orientale Nappé caramel</p>
<p>Colin Bellevue Sot l'y laisse de dinde (Viande : France) Gratin dauphinois Framboisier</p>	<p>Dimanche 17 St Pascal</p> <p>Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de légumes Andouille-Cornichons Betteraves vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>



Vous proposent leur menu Du 18 au 24 Mai 2026 Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de lentilles et dés de fromage Paupiette de veau sauce porto (Viande : France) Jeunes carottes Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 18 St Eric</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Spaghettis bolognaise + parmesan (Viande : France) Fruit de saison</p>
<p>Rillettes-Cornichons Queue de saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 19 St Yves</p> <p>Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Œufs durs sauce béchamel Choux-fleurs Riz au lait froid</p>
<p>Salade à l'indienne Sauté de porc au lait de coco (Viande : France) Haricots beurre Mille-feuilles</p>	<p>Mercredi 20 St Bernardin</p>	<p>Velouté de légumes Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Liégeois au chocolat</p>
<p>Pastèque Steak haché façon bouchère (Viande : France) Purée de pommes de terre Glace pêche Melba</p>	<p>Jeudi 21 St Constantin</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Croissant au jambon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite sauce caramel</p>
<p>Salade de pâtes au cervelas vinaigrette Poisson du jour sauce crevette Brocolis Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 22 St Emile</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Crème persane</p>
<p>Cake jambon fromage Boudin noir Compote de pommes Yaourt BIO</p> 	<p>Samedi 23 St Didier</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Terrine de poisson Salade Camarguaise Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Saumon fumé Pintade rôtie (Viande : France) Pommes de terre grenailles Tarte aux fraises</p>	<p>Dimanche 24 PENTECÔTE</p> <p>Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de légumes Ballottine de volaille-Cornichons Betteraves vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>



Vous proposent leur menu Du 25 au 31 Mai 2026 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Cassolette Macédoine - Médaillon de surimi Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne <small>(Viande : France)</small> Mini gratin de champignons- Purée de panais Moka au café</p>	<p>Lundi 25 Lundi de Pentecôte Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de légumes Terrine de lapin-Cornichons Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert vanille</p>
<p>Salade Monégasque-radis Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 26 St Bérenger Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Poivrons farcis sauce bolognaise <small>(Viande : France)</small> Salade verte à la ciboulette vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Andalouse Galopin de veau sauce basquaise <small>(Viande : France)</small> Carottes vichy Crème aux œufs</p>	<p>Mercredi 27 St Augustin</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de bœuf froid Salade Marguerite vinaigrette Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Betteraves vinaigrette Rougail de Saucisses <small>(Viande : France)</small> Riz créole Glace</p>	<p>Jeudi 28 St Germain</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Tarte épinards chèvre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Saucisson à l'ail-Cornichons Brandade de Morue Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 29 St Aymar</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade Estivale Semoule au lait et sa confiture</p>
<p>Melon BIO Paleron de Bœuf confit sauce Bordelaise <small>(Viande : France)</small> Cocos Paimpolais Yaourt BIO</p>	<p>Samedi 30 St Ferdinand</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Feuilleté poisson Duo de salades vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop</p>
<p>Crumble de légumes Jambon à l'os grillé Pommes noisettes Gâteau aux pêches</p>	<p>Dimanche 31 FÊTE DES MÈRES Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de légumes Museau vinaigrette-Cornichons Salade de tomates vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>

Vous proposent leur menu Du 01 au 07 Juin 2026

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 Justin	Potage de légumes vermicelles 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 Tagliatelles Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 02 Ste Blandine Croissant	Potage de légumes perle de japon Terrine de lapin-Cornichons 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 Kevin	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 Clotilde	Potage de tomates vermicelles Bouchée aux fruits de mer Salade à la ciboulette vinaigrette Entremets au lait BIO 
Melon BIO  Poisson du jour sauce à l'oseille Julienne de légumes Plateau de fromages Pomme cuite caramel au beurre salé	Vendredi 05 St Igor	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 Liégeois chocolat	Samedi 06 St Norbert	Bouillon de bœuf vermicelles 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 St Gilbert Apéritif - Belin	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Céleri vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote





Vous proposent leur menu Du 08 au 14 Juin 2026 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Strasbourgeoise aux dés de fromage Steak haché façon bouchère (Viande : France) Duo de haricots  Entremets au lait BIO</p>	<p>Lundi 08 St Médard</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Tomate farcie (Viande : France) Riz créole Plateau de Fromages Fruit de saison</p>
<p>Concombres sauce fromage blanc Filet de maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 09 Ste Diane Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Omelette au fromage Salade verte ciboulette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Marco Polo Sauté de dinde aux épices (Viande : France) Poêlée de légumes Île flottante et crème anglaise</p>	<p>Mercredi 10 St Landry</p>	<p>Velouté de légumes Hachis Parmentier du pêcheur Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert caramel</p>
<p>Melon BIO-Mozzarella  Palette de porc sauce moutarde (Viande : France) Cocos Glace</p>	<p>Jeudi 11 St Barnabé</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Pilon de poulet pané (Viande : France) Salade Risotto de la mer Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop</p>
<p>Pâté de campagne-Cornichons Poisson du jour sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 12 St Guy</p>	<p>Potage légumes alphabet Tarte tomates asperges chorizo Duo de salades vinaigrette  Entremets au lait BIO</p>
<p>Salade Sicilienne Poitrine de veau farcie (Viande : France) Purée de céleri Yaourt aux fruits</p>	<p>Samedi 13 St Antoine</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Jambon blanc Salade de pommes de terre ciboulette échalote Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de saumon Bellevue Gigot d'agneau rôti (Viande : France) Gratin dauphinois Macaron chantilly</p>	<p>Dimanche 14 Ste Elisée Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de légumes Ballottine de volaille -Cornichons Betteraves vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote</p>



Vous proposent leur menu Du 15 au 21 Juin 2026 Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de tortis au saumon fumé vinaigrette Émince de veau sauce provençale (Viande : France) Jeunes carottes  Entremets au lait BIO</p>	<p>Lundi 15 Ste Germaine</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Œuf dur froid Salade de pommes de terre et betteraves vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Rillettes de porc-Cornichons Filet de truite saumonette sauce beurre blanc Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 16 St Régis</p> <p>Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade d'Argenteuil Bœuf au jus (Viande : France) Purée de brocolis Plateau de fromages Glace</p>	<p>Mercredi 17 St Hervé</p>	<p>Velouté de légumes Crêpe jambon fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Petits suisses aux fruits</p>
<p>Salade Montbéliarde Foie de veau à l'échalote (Viande : France) Gratin de courgettes béchamel Flan pâtissier aux abricots</p>	<p>Jeudi 18 Ste Léonce</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Salade Océane vinaigrette Plateau de fromages Coupelle de compote</p>
<p>Salade corail à la Marocaine Poisson du jour sauce vin blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 19 St Romuald</p>	<p>Potage de légumes alphabet Lasagnes de Bœuf (Viande : France) Salade verte Liégeois café</p>
<p>Salade de tomates BIO -mozzarella Échine de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes de terre vapeur  Yaourt BIO</p>	<p>Samedi 20 St Silvère</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Quiche aux fruits de mer Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Timbale d'avocats Hachis Parmentier du Sud-Ouest (Viande : France) Salade verte vinaigrette Tarte aux fraises</p>	<p>Dimanche 21 ÉTÉ</p> <p>Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de légumes Mortadelle-Cornichons Macédoine de légumes vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop</p>



Vous proposent leur menu Du 22 au 28 Juin 2026 Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Maquereau à la moutarde Émincé d'agneau aux herbes (Viande : France) Cocos Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 22 St Alban</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de betteraves vinaigrette Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 23 Ste Audrey</p> <p>Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de dinde froid Salade fromagère aux choux Riz au lait froid</p>
<p>Œuf mimosa Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Haricots beurre Tarte aux pommes</p>	<p>Mercredi 24 St Jean Baptiste</p>	<p>Velouté de légumes Terrine de poisson Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Taboulé à l'orientale Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Gratin de choux fleurs béchamel Glace</p>	<p>Jeudi 25 St Prosper</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Poivrons farcis (Viande : France) Salade vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO Poisson du jour sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas au sirop</p> 	<p>Vendredi 26 St Anthelme</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade de tomates BIO ciboulette vinaigrette Semoule au lait</p>
<p>Cake Olives fromage Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Jeunes carottes Yaourt BIO</p> 	<p>Samedi 27 St Fernand</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Gratin de raviolis et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette d'aspic de légumes Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes noisettes Fraisier</p>	<p>Dimanche 28 Ste Irénée</p> <p>Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison</p>





Vous proposent leur menu Du 29 Juin au 05 Juillet 2026 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Melon BIO-Mozzarella Steak haché de bœuf façon bouchère (Viande : France) Frites Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 29 St Pierre-Paul</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde froid Haricots verts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Strasbourgeoise Filet de raie aux câpres Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 30 St Martial</p> <p>Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Ballottine de volaille Salade trio de crudités Riz au lait froid</p>
<p>Salade Marco Polo Sauté de porc au cidre (Viande : France) Petits pois Grand-mère Far breton</p>	<p>Mercredi 01 St Thierry</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes de bœuf (Viande : France) Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>- Tajine de volaille (Viande : France) Glace</p>	<p>Jeudi 02 St Martinien</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf dur Macédoine de légumes vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait</p>
<p>Saucisson à l'ail-Cornichons Poisson du jour sauce béarnaise Riz cantonnais Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Vendredi 03 St Thomas</p>	<p>Potage de légumes alphabet Croque-Monsieur Salade verte vinaigrette Entremet au lait BIO</p> 
<p>Salade de riz au thon vinaigrette Émincé de lapin au romarin (Viande : France) Carottes vichy Yaourt BIO</p> 	<p>Samedi 04 St Florent</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Quiche lorraine Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de colin Bellevue Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Tarte aux abricots</p>	<p>Dimanche 05 Ste Antoine</p> <p>Apéritif - Belin</p>	<p>Velouté de légumes Salami-Cornichons Salade de tomates vinaigrette Brie à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison</p>



Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Juillet 2026 Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de penne au Pesto Paupiette de volaille aux champignons (Viande : France) Duo de haricots Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 06 Ste Mariette</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette aux dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 07 St Raoul</p> <p>Croissant</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Argenteuil Échine de porc sauce tomate (Viande : France) Brocolis Gâteau aux pêches</p>	<p>Mercredi 08 St Thibault</p>	<p>Velouté de légumes Tagliatelles aux deux saumons Plateau de fromages Crème dessert pralinée</p>
<p>Pastèque Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Glace</p>	<p>Jeudi 09 Ste Amandine</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Salade Risotto de la mer Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Californienne Poisson du jour sauce provençale Brunoise de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 10 St Ulrich</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc Salade de lentilles vinaigrette Yaourt BIO</p> 
<p>Rillettes de porc-Cornichons Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop</p>	<p>Samedi 11 St Benoît</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelles Jambon blanc Salade Piémontaise vinaigrette Nappé caramel</p>
<p>Cassolette de saumon fumé Sauté de porc au lait de coco (Viande : France) Gratin dauphinois Bavarois coulis de fruits rouges</p>	<p>Dimanche 12 St Olivier</p> <p>Apéritif - Curly</p>	<p>Velouté de légumes Cervelas vinaigrette-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Fruit de saison</p>