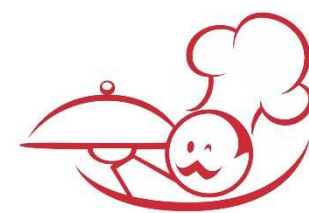


## Menus

### Semaine du 15 juin au 21 juin 2026

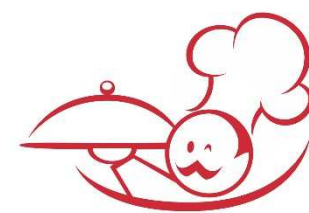
Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>15</b>	Crème de bolets **** Dos de cabillaud en croûte d'herbes Pommes nature Ratatouille niçoise *** Yaourt arôme	Tortellini crème au pesto  Salade mêlée **** Pastèque
<b>Mardi</b>  <b>16</b>	Potage printanier **** Emincé de veau au citron Gnocchi romaine Laitue braisée **** Séré aux fruits	Salade de cervelas Salade de pommes de terre Assortiment de crudités *** Purée de pomme et vanille
<b>Mercredi</b>  <b>17</b>	Crème de céleri **** Suprême de volaille au curry et coco Nouillettes Brocoli aux pignons **** Crème renversée au caramel	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Fruit du marché
<b>Jeudi</b>  <b>18</b>	Potage à l'ail des ours **** Rôti de porc parfumé au romarin Pommes sautées Carottes glacées **** Fruit du marché	Gâteau aux fruits  Salade de saison **** Blanc manger au Coulis de fruits
<b>Vendredi</b>  <b>19</b>	Crème de légumes **** Paupiettes de bœuf à la provençale Risotto Courgettes étuvées **** Salade de melon à la menthe	Omelette aux fines herbes Pain aux céréales Salade verte et radis **** Poire Suchard
<b>Samedi</b>  <b>20</b>	Velouté de cresson **** Sauté de lapin à la sauge Polenta au Sbrinz Chou-fleur aux petits légumes **** Fruit du marché	Croissants au jambon  Salade composée **** Crème vanille
<b>Dimanche</b>  <b>21</b>	Potage du jour **** Emincé d'agneau aux tomates séchées Gratin dauphinois Bouquetière de légumes **** Profiteroles au chocolat	Café complet  Pain du jour *** Fruit du marché



## Menus

### Semaine du 22 juin au 28 juin 2026

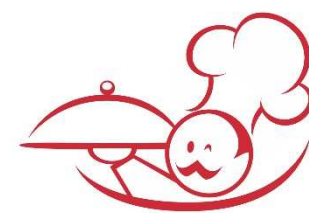
Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>22</b>	Velouté de cerfeuil **** Sauté de bœuf à la moutarde Risotto Tomates à l'origan *** Crème brûlée	Crêpes farcis aux champignons  Salades assorties  **** Duo de melons
<b>Mardi</b>  <b>23</b>	Crème de tomates **** Steak haché de veau beurre aux herbes Frisettea Epinards en feuilles **** Fraises	Gnocchi piémontaise sauce tomate au basilic  Composition de salades  *** Séré au chocolat
<b>Mercredi</b>  <b>24</b>	Potage du jour **** Emincé de porc aux petits légumes Gallettes de roesti Navets glacés **** Macédoine de fruits frais	Choix de fromages Pain du jour Salade verdurette **** Compote de pêche
<b>Jeudi</b>  <b>25</b>	Crème de courgettes **** Spaghetti languedocienne Salade estivale **** Baba au rhum	Salade de cervelas  Salade de pommes de terre Assortiment de crudités **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
<b>Vendredi</b>  <b>26</b>	Velouté de cresson **** Filet de flet à la mousse de saumon, sauce safranée Riz créole Poivrons et fenouils étuvés **** Mousse aux fraises	Omelette au jambon Pain blanc Salade de tomates **** Flan moka
<b>Samedi</b>  <b>27</b>	Crème de légumes **** Gigot d'agneau au romarin Pommes château Courgettes étuvées **** Yaourt aux fruits	Gâteau au fromage  Salade verte aux pignons **** Fruit du marché
<b>Dimanche</b>  <b>28</b>	Potage du jour **** Suprême de pintade aux abricots secs Nouilletes Bouquet de brocoli **** Cornets à la crème	Café complet  Pain du jour  *** Fruit du marché



## Menus

### Semaine du 29 juin au 5 juillet 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>29</b>	Crème de bolets **** Rôti de veau glacée Pommes mousseline Macédoine de légumes *** Crème vanille aux framboises	Lasagne al forno  Salade mêlée **** Ananas garni
<b>Mardi</b>  <b>30</b>	Crème de carottes **** Escalope de porc au romarin Spatzlis Tomates aux fines herbes **** Crème brûlée	Omelette paysanne Pain multicéréales Salade verte *** Poire pochée
<b>Mercredi</b>  <b>1</b>	Velouté de cerfeuil **** Filet de colin pané à l'indienne Riz créole Poêlée de légumes **** Séré aux fraises	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Fruit du marché
<b>Jeudi</b>  <b>2</b>	Potage du jour **** Sauté de lapin provençale Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Duo de melons	Quiche aux légumes  Salade composée **** Purée de pommes
<b>Vendredi</b>  <b>3</b>	Crème d'asperges **** Poulet rôti au citron Pommes rissolées Rosace de brocoli **** Macédoine de fruits frais	Salade niçoise **** Blanc manger au Coulis de fruits
<b>Samedi</b>  <b>4</b>	Crème de légumes **** Saucisse à rôtir de porc sauce aux oignons Cornettes au beurre Jardinière de légumes **** Crème chocolat	Pizza au jambon  Salades assorties  **** Pastèque
<b>Dimanche</b>  <b>5</b>	Potage du jour **** Emincé d'agneau parfumé au thym Pommes duchesse Ratatouille niçoise **** Tartelettes aux noisettes	Canapés assortis  Salade mêlée  *** Flan vanille



## Menus

### Semaine du 6 juillet au 12 juillet 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>6</b>	Potage cresson **** Emincé de bœuf à la citronnelle Risotto Carottes au gingembre *** Fruit du marché	Cannelloni sauce tomate aux asperges  Salade verte et radis **** Panna cotta au Coulis de cerises
<b>Mardi</b>  <b>7</b>	Crème de légumes **** Paella aux fruits de mer et poulet Salade iceberg **** Crème brûlée	Œufs brouillés coulis de courgettes au basilic Pain anglais Salade de saison *** Compote de fruits
<b>Mercredi</b>  <b>8</b>	Potage du jour **** Friture de perche, sauce citron Pommes persillées Artichauts confits **** Fruit du marché	Tomme poêlée Coulis de pommes au miel Roesti Salade verdurette **** Duo de melons
<b>Jeudi</b>  <b>9</b>	Crème aux fines herbes **** Lasagne de légumes Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits	Jambon à l'os garni froid Salade de pommes de terre Crudités assorties **** Fruit du marché
<b>Vendredi</b>  <b>10</b>	Crème d'asperges **** Filet de saumon beurre aux herbes Riz créole Fenouil à la tomate **** Flan vanille garni	Gratin de pâtes aux champignons Salade du marché **** Compote de pêche
<b>Samedi</b>  <b>11</b>	Crème de tomates **** Sauté d'agneau aux petits légumes Polenta au Sbrinz Courgettes à l'ail **** Salade de fruits frais	Salade César Pain campagnard **** Gâteau aux fruits
<b>Dimanche</b>  <b>12</b>	Potage du jour **** Filets de lapin aux agrumes Pommes duchesse Macédoine de légumes **** Délice au chocolat	Café complet *** Fruit du marché