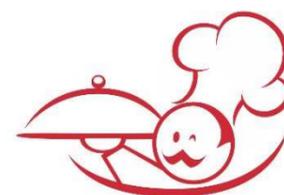


Menus

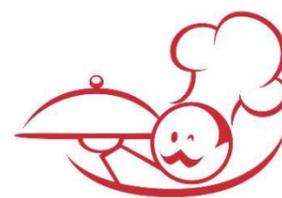
Semaine du 9 au 15 juin 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 9	Crème de carottes **** Grenadin de veau sauce à l'estragon Frisettes au beurre Poêlée de légumes du marché **** Profiteroles au caramel	Gnocchi piémontaise sauce tomate au basilic Salades composée *** Fruit du marché
Mardi 10	Potage du jour **** Jambon à l'os sauce Madère Gratin dauphinois Haricots verts étuvés **** Duo de melons	Omelette aux champignons Pain aux céréales Salades assorties *** Flan moka
Mercredi 11	Crème de courgettes **** Filet de loup de mer sauce méditerranéenne Risotto Fenouil étuvés aux fines herbes **** Mousse au chocolat	Pastrami sauce tartare Pommes chips Salade verdurette **** Purée de pommes
Jeudi 12	Crème de légumes **** Moussaka d'agneau Salade de saison **** Gaufre sauce vanille	Choix de fromages Pain blanc Salade de betteraves rouges **** Fraises
Vendredi 13	Crème d'asperges **** Cordon bleu de volaille Pommes sautées Tomates étuvées **** Fruit du marché	Crêpes farcies au thon Salade mêlée **** Blanc manger Coulis de fruits
Samedi 14	Potage au maïs **** Bœuf braisé aux oignons primeurs Nouillettes au beurre Courgettes à l'ail **** Salade de fruits frais	Quiche au fromage Salade verte et radis **** Ananas garni
Dimanche 15	Potage du jour **** Filet de porc à la crème de ciboulette Risotto Macédoine de légumes **** Tartelette aux fruits	Assiette froide garnie Pain du jour Crudités assorties **** Biscuit roulé citron



Menus Semaine du 16 au 22 juin 2025

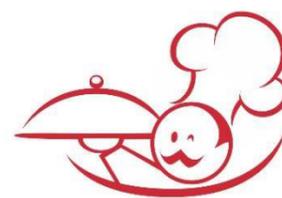
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 16	Crème de bolets **** Dos de cabillaud en croûte d'herbes Pommes nature Ratatouille niçoise **** Yaourt arôme	Tortellini crème au pesto Salade mêlée *** Pastèque
Mardi 17	Potage printanier **** Emincé de veau au citron Gnocchi romaine Laitue braisée **** Séré aux fruits	Salade de cervelas Salade de pommes de terre Assortiment de crudités *** Purée de pomme et vanille
Mercredi 18	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
Jeudi 19	Potage à l'ail des ours **** Rôti de porc parfumé au romarin Pommes sautées Carottes glacées **** Fruit du marché	Hachis Parmentier Salade de saison **** Blanc manger au Coulis de fruits
Vendredi 20	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
Samedi 21	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
Dimanche 22	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 23 au 29 juin 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 23	Velouté de cerfeuil **** Sauté de bœuf à la moutarde Risotto Tomates à l'origan **** Crème brûlée	Canapé assorties Salades assorties *** Duo de melons
Mardi 24	Crème de tomates **** Steak haché de veau beurre aux herbes Frisette Epinards en feuilles **** Fraises	Gnocchi piémontaise sauce tomate au basilic Composition de salades *** Séré au chocolat
Mercredi 25	Potage du jour **** Emincé de porc aux petits légumes Galettes de roesti Navets glacés **** Glace	Choix de fromages Pain du jour Salade verdurette **** Compote de pêche
Jeudi 26	Crème de courgettes **** Spaghetti languedocienne Salade estivale **** Baba au rhum	Bœuf bouilli vinaigrette au balsamique Salade de pommes de terre Assortiment de crudités **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 27	Velouté de cresson **** Filet de flet à la mousse de saumon, sauce safranée Risotto Poivrons et fenouils étuvés **** Mousse aux fraises	Lasagne de légumes Salade de tomates **** Flan moka
Samedi 28	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
Dimanche 29	Potage du jour **** Suprême de pintade aux abricots secs Nouillettes Bouquet de brocoli **** Cornets à la crème	Café complet Pain du jour **** Fruit du marché



Menus

Semaine du 30 juin AU 6 juillet 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 30	Crème de bolets **** Rôti de veau glacée Pommes mousseline Macédoine de légumes **** Crème vanille aux framboises	Lasagne al forno Salade mêlée *** Ananas garni
Mardi 1	Crème de carottes **** Escalope de porc au romarin Spatzlis Tomates aux fines herbes **** Crème brûlée	Omelette paysanne Pain multicéréales Salade verte *** Poire pochée
Mercredi 2	Velouté de cerfeuil **** Filet de colin pané à l'indienne Riz parfumé Poêlée de légumes **** Séré aux fraises	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Fruit du marché
Jeudi 3	Potage du jour **** Sauté de lapin provençale Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Duo de melons	Quiche aux légumes Salade composée **** Purée de pommes
Vendredi 4	Crème d'asperges **** Poulet rôti au citron Pommes rissolées Haricot plats **** Macédoine de fruits frais	Salade niçoise **** Blanc manger au Coulis de fruits
Samedi 5	Potage aux cinq céréales **** Saucisse à rôtir de porc sauce aux oignons Cornettes au beurre Jardinière de légumes **** Crème chocolat	Pizza au jambon Salades assorties **** Pastèque
Dimanche 6	Potage du jour **** Emincé d'agneau parfumé au thym Pommes duchesse Ratatouille niçoise **** Tartelettes aux noisettes	Canapés assortis Salade mêlée **** Flan vanille