















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Thon mayonnaise 3- Salade composée cœur de palmier maïs et tomate 10- 12- 	Tomates vinaigrette  Salade iceberg aux oeufs 7-	Potage glacé au concombre et lait de coco façon maison Surimi mayonnaise 2- 1- 3- 4- 	Carottes râpées Radis 	Rosette 7- Pâté en croute 9- 1- 7- 10- 3- Salade du jour
Paella 7-	Escalope de dinde Sauté d'agneau à la marocaine 12-  	Lasagnes bolognaise ou saumon épinard façon maison	Sauté de bœuf créole Cuisse de poulet	Fileté de poisson pané 1- 7- 4-  Gratin de poissons blancs 2- 7- 4-
Fenouil braisé	Courgettes fondues ou poêlées 7- Coquillettes 1-	Salade d'accompagnement 	Tomates provençales  Frites fraîches	Epinards au jus Riz
Brie 7- Fromage blanc battu 7- Yaourt nature 7-	Camembert 7- Fromage blanc battu 7- Yaourt nature 7-	Saint-Nectaire 7-  Fromage blanc battu 7-	Cantal 7-  Fromage blanc battu 7- Yaourt nature 7-	Saint Paulin 7- Fromage blanc battu 7- Yaourt nature 7-
Liégeois 7-	Corbeille de fruits de saison 	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Corbeille de fruits de saison  	Glace 8- 1- 7- 3- 6-





Signature Chef d'établissement



Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général



MENU SEMAINE N°21 DU LUNDI 18 MAI 2026 AU VENDREDI 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diner	Diner	Diner	Diner	Diner
Rouleau de jambon blanc macédoine 3-	Avocat cocktail	Salade piémontaise 10-, 3-	Œuf dur mayonnaise 3-	
Steak haché de bœuf 	Jambon fumé au porto 7-	Cervelas obernois 7-	Bouchées à la reine	
Poêlée tex-mex	Choux fleur gratiné 7-	Printanière de légumes	Haricots verts 7- 	
Yaourt aromatisé 7-	Buche de chèvre 7- S	Yaourt aromatisé 7-	Yaourt aromatisé 7-	
Compote de pommes 	Pêche façon melba 7-	Beignet fourré pomme 6-, 1-, 7-, 3-	Abricots au sirop, miel et cannelle 1- 	



Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général