


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
	Concombre à l'aneth 3- Taboulé (façon maison) 1-, 12-	Radis à la croque au sel 7- Chou blanc au comté 7- 	Carottes râpées Mousse de thon mayonnaise 12-	Jambon blanc 7- Saucisson cuit Salade du jour
	Saute de canard au miel et au citron 12-  Escalope de dinde	Omelette aux pommes de terre 3-	Brochette de dinde à l'orientale Emincé de bœuf Stroganov 7-, 10-, 12-	Fish'n chips 1-, 4- Quenelle de brochet sauce Nantua 2-, 1-, 7-, 3-, 4-
	Bâtonnière de légumes 7- Pommes de terre frites incurvées 10-, 3-, 12-	Salade d'accompagnement 	Poêlée tajine de légumes Coquillettes 1-	Aubergines sautées aux câpres Riz Pilaf
	St nectaire 7-  Fromage blanc battu 7- Yaourt aromatisé 7-	Brie 7- Fromage blanc battu 7- Yaourt nature 7-	Emmental 7- Fromage blanc battu 7- Yaourt nature 7-	Saint Paulin 7- Assortiment de produits laitiers 7-
	Compote	Gâteau à l'ananas (façon maison) 1-, 3-	Corbeille de fruits de saison 	Glace 8-, 1-, 7-, 3-, 6-

Signature Chef d'établissement



Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général



MENU SEMAINE N°22 DU MARDI 26 MAI 2026 AU VENDREDI 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diner	Diner	Diner	Diner	Diner
	Salade caprice 	Pamplemousse cocktail 10-, 3-,	Œuf poché bénelidite 1-, 7-, 3-	
	Penne carbonara et parmesan 1-	Cervelas obernois 7-,	Escalope de veau haché	
	Buche de chèvre 7- S	Ebly  Yaourt aromatisé 7-	Courge butternut rôtie	
	Crème brûlée-	Liégeois à la vanille 7-,	Yaourt aromatisé 7-	
			Beignet fourré pomme 1-, 7-, 3-, 6-	



Bio



HVE

Signature Chef d'établissement



Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général



Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels