




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Thon mayonnaise  Carottes râpées	Melon Taboulé (façon maison) 1-, 12-	Pâté de campagne Céleri Rémoulade (façon maison) 1-, 9-, 3- 	Pomelos rose  Avocat et crevettes 3- 	Rosette 7- Salade de foie de volaille 3-
Burger de veau 1- Boudin blanc au jus d'herbes	Pâté aux pommes de terre 7- Salade d'accompagnement	Paella 7-	Hot dog	Filet de colin au fenouil (façon maison) Poisson pané 1-, 7-, 4- 
Tomate rôties provençale  Pomme Dauphine 1-, 3-			Pommes de terre frites incurvées 10-, 3-, 12-	Chou braisé 7- Penne Rigate 1-
Brie 7-	Saint nectaire 7- 	Emmental 7-	Saint Paulin 7-	Assortiment de produits laitiers 7-
Fromage blanc battu 7-	Fromage blanc battu 7-	Fromage blanc battu 7-	Yaourt nature 7-	
Yaourt aromatisé 7-	Yaourt nature 7-			
Ile flottante aux amandes 8-, 7-, 3-	Fraises 	Gâteau creusois 8-, 1-, 7-, 3-	Cerises 	Entremet Pêche (façon maison) 7-



Signature Chef d'établissement  


Signature Adjoint, gestionnaire/Secrétaire Général  


## MENU SEMAINE N°25 DU LUNDI 15 JUIN 2026 AU VENDREDI 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diner	Diner	Diner	Diner	Diner
Salade caprice	Macédoine mayonnaise 3-	Asperges sauce mousseline 7-, 3-	Cervelas sauce ravigote 	
Escalope de dinde	Cuisse de poulet basquaise	Merguez	Rôti de porc	
Courgettes aux herbes 	Semoule 1-	Poêlée tajine de légumes	Purée de brocolis	
Yaourt nature 7-	Yaourt aromatisé 7-	Yaourt aromatisé 7-	Yaourt aromatisé 7-	
Panna cotta coulis de fruits rouges 7-	Tarte à la poire (façon maison) 7-, 3-	Beignet fourré chocolat noisette 8-, 1-, 7-, 3-, 6-	Liégeois à la vanille 7-	



Signature Chef d'établissement




Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général