



Semaine du 25 au 31 mai 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 25 mai	Betteraves rouges BIO vinaigrette au vinaigre de framboise Rôti de lapin farçi sauce aux pruneaux Haricots beurre à l'ail / gratin dauphinois Mimolette BIO Crumble du chef fraise rhubarbe	Macédoine de légumes, mayonnaise Filet de limande MSC sauce lombarde Purée de pommes de terre et navets Fromage blanc nature + sucre Banane BIO	Potage du jour
mardi 26 mai	Tomates vinaigrette Tarte chèvre, tomates et basilic Cordiale de légumes Gouda BIO Liegeois café	Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette Sauté de dinde LR sauce provençale semoule BIO aux légumes Yaourt BIO à la vanille Pomme BIO	Potage du jour
mercredi 27 mai	Pâté en croute, cornichons Omelette au fromage Pommes de terre rissolées / Brocolis Yaourt BIO nature + sucre Cocktail de fruits	Céleri râpé sauce rémoulade Filet de lieu MSC sauce dieppoise Riz créole Tomme noire IGP Liegeois chocolat	Potage du jour
jeudi 28 mai	Mélange de carottes et chou blanc râpé façon coleslaw Boulette au boeuf sauce milanaise Penne BIO / Blettes Coulommiers BIO Tarte aux fruits de saison		Potage du jour
vendredi 29 mai	Tarte aux légumes Filet de colin MSC sauce nantua Pommes de terre vapeur / julienne de légumes Suisse nature + sucre Crème dessert caramel	Salade iceberg, vinaigrette Galette sarasin garnie: champignons, jambon, emmental Brocolis Chanteneige BIO Poire BIO	Potage du jour
samedi 30 mai	Haricots verts BIO vinaigrette au persil Lasagnes bolognaise Salade verte vinaigrette Bleu AOP Orange BIO	Carottes râpées vinaigrette au xérès Frutis de mer façon reine Riz BIO aux légumes Suisse aux fruits Flan nappé caramel	Potage du jour
dimanche 31 mai	Rillettes de poisson Paleron braisé sauce piquante Légumes du pot Saint Nectaire AOP Eclair chocolat		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre