

# Semaine du 25 au 31 mai 2026



MENU A

MENU B

SOIR

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

sourireux

épice

équilibre

