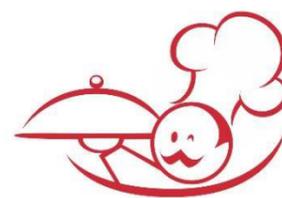


Menus Semaine du 16 au 22 juin 2025

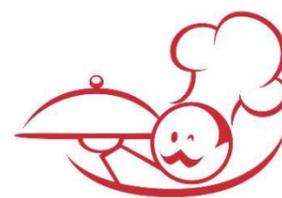
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 16	Crème de bolets **** Dos de cabillaud en croûte d'herbes Pommes nature Ratatouille niçoise **** Yaourt arôme	Tortellini crème au pesto Salade mêlée *** Pastèque
Mardi 17	Potage printanier **** Emincé de veau au citron Gnocchi romaine Laitue braisée **** Séré aux fruits	Salade de cervelas Salade de pommes de terre Assortiment de crudités *** Purée de pomme et vanille
Mercredi 18	Crème de céleri **** Suprême de volaille au curry et coco Nouillettes Brocoli aux pignons **** Crème renversée au caramel	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Fruit du marché
Jeudi 19	Potage à l'ail des ours **** Rôti de porc parfumé au romarin Pommes sautées Carottes glacées **** Fruit du marché	Hachis Parmentier Salade de saison **** Blanc manger au Coulis de fruits
Vendredi 20	Crème de légumes **** Paupiettes de bœuf à la provençale Risotto Courgettes étuvées **** Salade de melon à la menthe	Omelette aux fines herbes Pain aux céréales Salade verte et radis **** Poire Suchard
Samedi 21	Velouté de cresson **** Sauté de lapin à la sauge Polenta au Sbrinz Chou-fleur aux petits légumes **** Fruit du marché	Croissants au jambon Salade composée **** Crème vanille
Dimanche 22	Potage du jour **** Emincé d'agneau aux tomates séchées Gratin dauphinois Bouquetière de légumes **** Profiteroles au chocolat	Café complet Pain du jour **** Fruit du marché



Menus

Semaine du 23 au 29 juin 2025

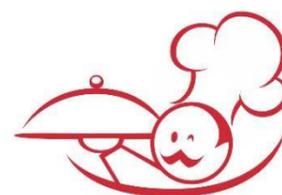
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 23	Velouté de cerfeuil **** Sauté de bœuf à la moutarde Risotto Tomates à l'origan **** Crème brûlée	Canapé assorties Salades assorties *** Duo de melons
Mardi 24	Crème de tomates **** Steak haché de veau beurre aux herbes Frisette Epinards en feuilles **** Fraises	Gnocchi piémontaise sauce tomate au basilic Composition de salades *** Séré au chocolat
Mercredi 25	Potage du jour **** Emincé de porc aux petits légumes Galettes de roesti Navets glacés **** Glace	Choix de fromages Pain du jour Salade verdurette **** Compote de pêche
Jeudi 26	Crème de courgettes **** Spaghetti languedocienne Salade estivale **** Baba au rhum	Bœuf bouilli vinaigrette au balsamique Salade de pommes de terre Assortiment de crudités **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 27	Velouté de cresson **** Filet de flet à la mousse de saumon, sauce safranée Risotto Poivrons et fenouils étuvés **** Mousse aux fraises	Lasagne de légumes Salade de tomates **** Flan moka
Samedi 28	Crème de légumes **** Gigot d'agneau au romarin Pommes château Courgettes étuvées **** Yaourt aux fruits	Gâteau au fromage Salade verte aux pignons **** Fruit du marché
Dimanche 29	Potage du jour **** Suprême de pintade aux abricots secs Nouillettes Bouquet de brocoli **** Cornets à la crème	Café complet Pain du jour **** Fruit du marché



Menus

Semaine du 30 juin AU 6 juillet 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 30	Crème de bolets **** Rôti de veau glacée Pommes mousseline Macédoine de légumes **** Crème vanille aux framboises	Lasagne al forno Salade mêlée *** Ananas garni
Mardi 1	Crème de carottes **** Escalope de porc au romarin Spatzlis Tomates aux fines herbes **** Crème brûlée	Omelette paysanne Pain multicéréales Salade verte *** Poire pochée
Mercredi 2	Velouté de cerfeuil **** Filet de colin pané à l'indienne Riz parfumé Poêlée de légumes **** Séré aux fraises	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Fruit du marché
Jeudi 3	Potage du jour **** Sauté de lapin provençale Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Duo de melons	Quiche aux légumes Salade composée **** Purée de pommes
Vendredi 4	Crème d'asperges **** Poulet rôti au citron Pommes rissolées Haricot plats **** Macédoine de fruits frais	Salade niçoise **** Blanc manger au Coulis de fruits
Samedi 5	Potage aux cinq céréales **** Saucisse à rôtir de porc sauce aux oignons Cornettes au beurre Jardinière de légumes **** Crème chocolat	Pizza au jambon Salades assorties **** Pastèque
Dimanche 6	Potage du jour **** Emincé d'agneau parfumé au thym Pommes duchesse Ratatouille niçoise **** Tartelettes aux noisettes	Canapés assortis Salade mêlée **** Flan vanille



Menus Semaine du 7 au 13 juillet 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 7	Potage cresson **** Emincé de bœuf à la citronnelle Riz parfumé Carottes au gingembre **** Fruit du marché	Cannelloni sauce tomate aux asperges Salade verte et radis *** Panna cotta au Coulis de cerises
Mardi 8	Crème de légumes **** Paella aux fruit de mer et poulet Salade iceberg **** Crème brûlée	Quenelles de veau forestière Vol au vent de pdt Salade de saison *** Compote de pommes
Mercredi 9	Potage du jour **** Friture de perche, sauce citron Pommes persillées Artichauts confits **** Fruit du marché	Tomme poêlée Coulis de pommes au mie Roesti Salade verdurette **** Duo de melons
Jeudi 10	Crème aux fines herbes **** Lasagne de légumes Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits	Jambon à l'os garni froid Salade de pommes de terre Cruautés assorties **** Fruit du marché
Vendredi 11	Crème d'asperges **** Filet de saumon beurre aux herbes Risotto Fenouil à la tomate **** Flan vanille garni	Gratin de pâtes aux champignons Salade du marché **** Compote de pêche
Samedi 12	Crème de tomates **** Sauté d'agneau aux petits légumes Polenta au Sbrinz Courgettes à l'ail **** Salade de fruits frais	Salade César Pain campagnard **** Glace
Dimanche 13	Potage du jour **** Filets de lapin aux agrumes Pommes duchesse Macédoine de légumes **** Délice au chocolat	Café complet Pain du jour **** Fruit du marché