

Menus du 01 au 26 Juin 2026

Dates	Du 01 au 05 Juin	Du 08 au 12 Juin	Du 15 au 19 Juin	Du 22 au 26 Juin
LUNDI	repas végétarien			
	Salade paysanne	Tomates/mozza	Assiette de charcuterie	Salade de crudités
	Tortelloni ricotta/épinards	Roti de veau	Chausson bolognaise	Croque monsieur
	Fromage	Gratin de patés	Haricots verts persillés	Fromage
	Fruits de saison	Fromage	Fromage	Glaces
		Ananas au sirop	Fruits de saison	
MARDI	Mache	repas végétarien	Concombre saumon à la crème	
	Lasagnes gratinées maison	Salade composée	Sauté de poulet basquaise	Mini tresse au 4 fromages
	Fromage	Tomates farcies vegetariennes	Risotto	Paleron de veau confit
	Glaces	Riz	Brownies	Gratin de choux fleurs
		Fromage	Crème anglaise	Fromage
	Fraises à la chantilly		Compote	
MERCREDI				
JEUDI	Brocolis en salade	Carottes rapées	repas végétarien	
	Sauté de dinde	Saucisses grillées	Mache	Terrine de légumes
	Pomme de terre grenaille	Lentilles	Lasagnes de légumes	Sauté de dinde aux champignons
	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Coquillettes
	Salade de fruits	Tarte au citron meuringuées	Abricots au sirop	Fromage
			Salade de fruits	
VENDREDI	Salade de surimi	Quiche lorraine	PIQUE NIQUE	Repas végétarien
	Blanquette de poisson	Pépites de colin		Mache
	Gratin de courgettes	Epinards béchamel		Pané de blé tomates/mozza
	Fromage blanc	Liégeois chocolat ou		Haricots beurre
	Madeleines	Liégeois vanille/caramel		Fromage
			Tartelette à la crème	
	Iodifrais	Atelier du goût		Repas végétarien
	Producteurs locaux et alentours	Épicerie Leyme	<i>Cuisinés au restaurant</i>	Sysco