

LUNDI 19 MAI



DEJEUNER

Perles légumières 

Sauté d'agneau 

et son mijoté de légumes saison

Fromages

Fruits de saison 

GOUTER

Cake à la vanille

DINER

Potage jardinière

Cervelas campagnard 

Purée

Fromage

Mousse au citron



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MARDI 20 MAI



DEJEUNER

Tartare de tomates au pistou 

Cuisse de poulet rôtie 

Frites

Spécial mixé : Purée de pommes de terre

Fromages

Fruits de saison 

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Bouillon de vermicelles

Dos de colin sauce au basilic 

Cœurs de cèleri et carottes braisées 

Fromages

Compote



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MERCREDI 21 MAI



DEJEUNER

Salade composée

Echine de porc au jus 

Ratatouille 

Fromages

Tarte flan pâtissier

GOUTER

Roulé à la confiture d'abricots

DINER

Potage fermier

Omelette aux champignons 

Pâtes Bio

Fromages

Fruits de saison 



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

JEUDI 22 MAI

Repas Espagnol à 12h00



Menu:

Sangria

Flan de légumes et son coulis de
tomate

Paella

Fromages

Coupe de fraises

Café

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe du marché

Brandade de poisson 

Salade verte

Spécial mixé : Purée de courgettes

Yaourt nature

Salade de fruits de saison 



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

VENREDI 23 MAI



DEJEUNER



Salade de pommes de terre (œufs et oignons)

Pavé de saumon sauce citron 

Haricots verts aux aromates 

Fromages

Fruits de saison 

GOUTER

Gâteau au yaourt aux fruits de saison

DINER

Soupe de légumes

Pâtes Bio façon carbonara

Spécial mixé : polenta et égrené de bœuf

Fromages

Crème vanille



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

SAMEDI 24 MAI



DEJEUNER

Crème de foie

Sauté de veau au Banyuls 

Écrasé de pommes de terre 

Fromages

Salade de fruit de saison 

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage cultivateur

Tarte aux 3 fromages

Fondue de poireaux 

Fromages

Fromage blanc aux fruits



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



Menu fête des mères

DIMANCHE 25 MAI 2025

ENTRÉE

Terrine de canard au poivre vert

PLAT

Cuisse de pintade au cidre

Tagliatelles

FROMAGE

DESSERT

Panna cotta maison au coulis de pêches

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe paysanne

Émincé de dinde au jus 

Gratin de légumes du marché 

Fromages

Poire au sirop 



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande