








**SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026**

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 27 AVRIL 2026	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE BASQUAISE POMMES DE TERRE  VACHE QUI RIT FRUIT	POTAGE POIREAUX SALADE DE TOMATES SAUCISSE FUMÉE RIZ À LA TOMATE  VACHE QUI RIT MOUSSE AU CITRON	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE BASQUAISE POMMES DE TERRE  GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITÉS RÔTI DE PORC ORLOFF GRATIN DAUPHINOIS TOMATES RÔTIES CARRÉ DE L'EST TARTE POMME RHUBARBE
MARDI 28 AVRIL 2026	POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES GRATIN DE PÂTES À LA BOLOGNAISE  EMMENTAL LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE AUX OIGNONS PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES DE TERRE AUX HERBES CHOUX DE BRUXELLES EMMENTAL TARTE AUX POMMES	POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES DE TERRE AUX HERBES CHOUX DE BRUXELLES EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETÉ POULET CRÈME COUSCOUS ROYAL  EDAM OPÉRA AU CHOCOLAT
MERCREDI 29 AVRIL 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE TORSADES  KIRI CRÈME DESSERT CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET AU PORTO PETITS POIS CAROTTES  KIRI YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET AU PORTO PETITS POIS CAROTTES  SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULÉ AU POULET LANGUE DE BOEUF SAUCE TOMATE ET CORNICHONS RIZ PILAF ET LÉGUMES  MIMOLETTE TARTE TATIN
JEUDI 30 AVRIL 2026	POTAGE DE POIS CASSÉS TABOULÉ PAUPIETTE DU PÊCHEUR SUR LIT DE POIREAUX RIZ  TOMME FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS TARTE AUX POIREAUX HACHÉ DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES  TOMME FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE DE POIS CASSÉS TABOULÉ HACHÉ DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES  GOUDA SANS SEL PETITS SUISSES NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS BLANC ENDIVES À LA FLAMANDE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR À LA CRÈME  EMMENTAL TARTE NOIX DE COCO
VENDREDI 1er MAI 2026	POTAGE CRESSON BOUCHÉE À LA REINE RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE EFFEUILLÉ DE POMMES DE TERRE ROQUEFORT PARIS BREST		POTAGE CRESSON PAVÉ SAUMON MACÉDOINE RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE EFFEUILLÉ DE POMMES DE TERRE PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE PAVÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE GRATIN DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CRÈME TOMME BLANCHE ENTREMETS POIRE CARAMEL
SAMEDI 2 MAI 2026	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE BOULETTES DE VOLAILLE À LA CRÈME POMMES DE TERRE CAROTTES PORT SALUT GÂTEAU DE RIZ	POTAGE MARAÎCHER CRÊPE AU FROMAGE CERVELAS OBERNOIS MACARONIS SAUCE CHASSEUR PORT SALUT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE BOULETTES DE VOLAILLE À LA CRÈME POMMES DE TERRE CAROTTES EDAM SANS SEL SALADE DE FRUITS ALLÉGÉE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE PIÉMONTAISE FILET DE SAUMON À LA FONDUE DE POIREAUX RIZ BASMATI ET PETITS LÉGUMES  JENLAIN BAVAROIS AU CHOCOLAT
DIMANCHE 3 MAI 2026	POTAGE CAROTTES FEUILLETÉ AUX LÉGUMES PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS EDAM CLAFOUTIS CERISES	POTAGE CAROTTES DUO DE CHARCUTERIE SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA POMMES RÔSTIS EDAM CLAFOUTIS CERISES	POTAGE CAROTTES DUO DE CRUDITÉS PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE SAUMON ET PETITS LEGUMES PAVÉ DE VEAU AU THYM POMMES DAUPHINES DUO DE HARICOTS LIVAROT FRAMBOISIER



SEMAINE DU 4 AU 10 MAI 2026

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 4 MAI 2026	VELOUTÉ DE BOLETS TARTE AUX POIREAUX ÉMINCE DE POULET SAUCE CRÈME SEMOULE POËLÉE DE CHAMPIGNONS MIMOLETTE FRUIT	VELOUTÉ DE BOLETS CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE HACHIS PARMENIER   MIMOLETTE MOUSSE AU CAFÉ	VELOUTÉ DE BOLETS CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE ÉMINCE DE POULET SAUCE CRÈME SEMOULE POËLÉE DE CHAMPIGNONS PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTÉ EN CROÛTE ET CONDIMENT SAUTÉ DE PINTADE AU JUS ÉCRÉMÉ TAGLIATELLES AU PARMESAN  PONT L'EVÊQUE ECLAIR AU CAFÉ
MARDI 5 MAI 2026	POTAGE CAROTTE MACÉDOINE DE LÉGUMES LASAGNES GRATINÉES   PETIT MOULÉ COMPOTE DE POMMES	POTAGE CAROTTE SALAMI ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RIZ ÉPINARDS HACHÉS À LA CRÈME PETIT MOULÉ YAOURT AUX FRUITS	POTAGE CAROTTE MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RIZ ÉPINARDS HACHÉS À LA CRÈME GOUDA SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR ŒUF À LA RUSSE TARTIFLETTE SALADE  CAMEMBERT TARTE BOURDALOUE
MERCREDI 6 MAI 2026	CRÈME DE VOLAILLE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CURRY GRATIN DE POMMES DE TERRE ET NAVETS EMMENTAL PÂTISSERIE DU CHEF	CRÈME DE VOLAILLE CHAMPIGNONS À LA GRECQUE LARD FUMÉ FROID POMMES SAUTÉES EMMENTAL CRÈME DESSERT CARAMEL	CRÈME DE VOLAILLE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CURRY GRATIN DE POMMES DE TERRE ET NAVETS EDAM SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR ASSORTIMENT DE CRUDITÉS FILET MIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS PAVÉ DES FLANDRES TIRAMISU
JEUDI 7 MAI 2026	POTAGE BROCOLIS CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN PANÉ PURÉE DE COURGETTES ET DE POMMES DE TERRE GOUDA FLAN À LA VANILLE	POTAGE BROCOLIS CONCOMBRES VINAIGRETTE OMELETTE À LA PROVENÇALE PENNES GOUDA YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE BROCOLIS CONCOMBRES VINAIGRETTE OMELETTE À LA PROVENÇALE PENNES PETIT FROMAGE FRAIS YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR PANIER EMMENTAL AU FROMAGE DE CHÈVRE PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ SALADE DE MÂCHE À L'ÉCHALOTE OLD AMSTERDAM TARTE RUSTIQUE AUX POMMES
VENDREDI 8 MAI 2026	POTAGE TOMATES BOUCHÉE À LA REINE RÔTI DE VEAU SAUCE AU THYM POMMES RÔSTIS CORDIALE DE LEGUMES MONTCENDRÉ ENTREMETS FRAMBOISES 		POTAGE TOMATES SALADE DE TOMATES RÔTI DE VEAU SAUCE AU THYM POMMES VAPEUR CORDIALE DE LEGUMES SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE CITRONNÉE FAUX FILET À L'ÉCHALOTE PURÉE DE PATATE DOUCE  MONTBOISSIER CARRÉ CHOCOLAT
SAMEDI 9 MAI 2026	POTAGE PARMENIER BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE  FLAGEOLETS AUX DÈS DE CAROTTES  RONDELÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE PARMENIER CÉLERI RÉMOULADE PÂTES À LA BOLOGNAISE   RONDELÉ FRUIT	POTAGE PARMENIER BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE  FLAGEOLETS AUX DÈS DE CAROTTES  GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC	POTAGE FRAIS DU JOUR TOURTE POULET À LA FORESTIÈRE NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE FLAGEOLETS AUX DES DE CAROTTES MUNSTER BAVAOIS AUX FRUITS ROUGES
DIMANCHE 10 MAI 2026	POTAGE CRESSON TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT PAUPIETTE DE BŒUF AU POIVRE  POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS TARTARE AUX NOIX CRUMBLE ABRICOT	POTAGE CRESSON TABOULÉ FILET DE POULET RÔTI POËLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE  TARTARE AUX NOIX CRUMBLE ABRICOT	POTAGE CRESSON TABOULÉ FILET DE POULET RÔTI POËLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE  EDAM SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TERRINE DE POISSON SAUCE PAPRIKA MAGRET DE CANARD AUX CHAMPIGNONS POMMES RÔSTIS BÂTONNIÈRES DE LÉGUMES CANTAL CRUMBLE AUX PRUNES









SEMAINE DU 11 AU 17 MAI 2026

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 11 MAI 2026	<p>VELOUTÉ DE LEGUMES SALADE DE TOMATES TORSADÉS À LA CARBONARA</p> <p>SAINT PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE LEGUMES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE PIPERADE SEMOULE</p> <p>SAINT PAULIN FRUIT</p>	<p>VELOUTÉ DE LEGUMES SALADE DE TOMATES OMELETTE TORSADÉS PIPERADE</p> <p>SAINT PAULIN SANS SEL PETITS SUISSÉS NATURE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR DUO DE CHARCUTERIE SAUTÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE ET CAROTTES PURÉE GRATINÉE AUX LARDONS</p> <p>BRIE BAVAROIS ABRICOTS</p>
MARDI 12 MAI 2026	<p>POTAGE AUX OIGNONS SAUCISSON ET CORNICHONS RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES SAUTÉES CAROTTES VICHY VACHE PICON SPÉCIALITÉ POMME PÊCHE</p>	<p>POTAGE AUX OIGNONS CHOU BLANC AUX RAISINS POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LÉGUMES VACHE PICON ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE AUX OIGNONS CHOU BLANC AUX RAISINS RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES VAPEUR CAROTTES VICHY PETIT FROMAGE FRAIS COMPOTE SANS SUCRE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULÉ AUX RAISINS SECS PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH RIZ CITRONNÉ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>COULOMMIERS PARIS BREST</p>
MERCREDI 13 MAI 2026	<p>POTAGE POIREAUX SALADE MIKADO SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE EDAM FRUIT</p>	<p>POTAGE POIREAUX CAROTTES RÂPÉES SAUCISSE FUMÉE SAUCE AUX HERBES POMMES VAPEUR LENTILLES EDAM YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>POTAGE POIREAUX SALADE MIKADO SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME PURÉE À LA MUSCADE GOUDA SANS SEL FRUIT</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES FÊTA AU BASILIC RÔTI DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE FRITES SALADE VIEUX LILLE MILLEFEUILLE</p>
JEUDI 14 MAI 2026	<p>CRÈME DE LÉGUMES VERTS FEUILLETÉ POULET POIREAUX BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON BRIN D'AFFINOIS TARTE AU CHOCOLAT</p>		<p>CRÈME DE LÉGUMES VERTS ŒUF DUR PERSILLÉ BLANQUETTE DE VEAU RIZ LÉGUMES DU BOUILLON EDAM SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE COLESLAW AUX RAISINS SECS BOUDIN NOIR AUX OIGNONS PURÉE AU LAIT SAINT ALBRAY CLAFOUTIS CERISES</p>
VENDEDI 15 MAI 2026	<p>POTAGE CAROTTES CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME GOUDA FRUIT</p>	<p>POTAGE CAROTTES PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA PÂTES GOUDA LIÉGEOIS AU CAFÉ</p>	<p>POTAGE CAROTTES CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON POMMES DE TERRE POIREAUX À LA CRÈME SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE AU VIEUX LILLE JAMBON BRAISÉ À LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS SAINT NECTAIRE MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ</p>
SAMEDI 16 MAI 2026	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES TOMME FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE POMMES DE TERRE CIBOULETTE SALSIFIS TOMME CRÈME DESSERT PISTACHE</p>	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PURÉE DE LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS PÊCHES AU SIROP</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETÉ AU SAUMON BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ CRÉOLE ET DUO DE CAROTTES</p> <p>BLEU CRUMBLE AUX POMMES</p>
DIMANCHE 17 MAI 2026	<p>POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES POMMES RÔSTIS AUX LÉGUMES BLEU TARTE AU FLAN</p>	<p>POTAGE CRESSON SALADE DE PÂTES ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE DUO DE HARICOTS BLEU TARTE AU FLAN</p>	<p>POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES DUO DE HARICOTS GOUDA SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTÉ FORESTIER FILET MIGNON RÔTI AU JUS POMMES CRISPY PETITS POIS À L'ANCIENNE MAROILLES CHARLOTTE AUX FRUITS</p>






SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 18 MAI 2026	POTAGE DE POIS CASSÉS BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN À LA TOMATE SEMOULE RATATOUILLE TOMME CRÈME DESSERT CARAMEL	POTAGE DE POIS CASSÉS CÉLÉRI VINAIGRETTE OMELETTE PURÉE CRÉCY TOMME FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN À LA TOMATE SEMOULE RATATOUILLE EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITÉS RÔTI DE PORC ORLOFF GRATIN DAUPHINOIS TOMATES RÔTIES CARRÉ DE L'EST TARTE POMME RHUBARBE
MARDI 19 MAI 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES DUO DE CHARCUTERIE ET CORNICHONS ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE  SIX DE SAVOIE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES AU CITRON STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES RÔTIES AUX HERBES  SIX DE SAVOIE YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES AU CITRON ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE  PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETÉ POULET CRÈME COUSCOUS ROYAL  EDAM OPÉRA AU CHOCOLAT
MERCREDI 20 MAI 2026	POTAGE TOMATE SALADE COLESLAW HACHIS PARMENTIER  EMMENTAL BEIGNET FRAMBOISE	POTAGE TOMATE TABOULÉ TRANCHE DE COLIN THYM ET CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  EMMENTAL FLAN NAPPÉ CHOCOLAT	POTAGE TOMATE SALADE COLESLAW HACHIS PARMENTIER  SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULÉ AU POULET LANGUE DE BOEUF SAUCE TOMATE ET CORNICHONS RIZ PILAF ET LÉGUMES  MIMOLETTE TARTE TATIN
JEUDI 21 MAI 2026	VELOUTÉ CRÉCY SALADE DE TOMATES ÉCHALOTES BŒUF BOURGUIGNON POMMES SAUTÉES POÉLÉE DE LÉGUMES EDAM FRUIT	VELOUTÉ CRÉCY MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE POMMES DE TERRE  EDAM YAOURT SUCRÉ	VELOUTÉ CRÉCY SALADE DE TOMATES ÉCHALOTES BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR POÉLÉE DE LÉGUMES GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS BLANC ENDIVES À LA FLAMANDE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR À LA CRÈME  EMMENTAL TARTE NOIX DE COCO
VENDREDI 22 MAI 2026	POTAGE PARMENTIER MELON BLANQUETTE DE POISSON RIZ COURGETTES A L'AIL ET AU PERSIL SAINT PAULIN PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE PARMENTIER CHOU-FLEUR VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE NAPOLITAINE PÂTES SAINT PAULIN COMPOTE DE POMMES	POTAGE PARMENTIER MELON BLANQUETTE DE POISSON RIZ COURGETTES A L'AIL ET AU PERSIL EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE PAVÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE GRATIN DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CRÈME  TOMME BLANCHE ENTREMETS POIRE CARAMEL
SAMEDI 23 MAI 2026	CRÈME DE VOLAILLE FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BOURSIN FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DE VOLAILLE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL PETITS POIS CAROTTES BOURSIN LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DE VOLAILLE FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE PIÉMONTAISE FILET DE SAUMON À LA FONDUE DE POIREAUX RIZ BASMATI ET PETITS LÉGUMES  JENLAIN BAVAROIS AU CHOCOLAT
DIMANCHE 24 MAI 2026	VELOUTÉ D'ASPERGES ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES NOISETTES CAROTTES AU ROMARIN SAINT BRICET TARTE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ D'ASPERGES CHOU ROUGE VINAIGRETTE BOULETTES DE VEAU RIZ MADRAS SAINT BRICET TARTE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ D'ASPERGES CHOU ROUGE VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES VAPEUR CAROTTES AU ROMARIN PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE SAUMON ET PETITS LEGUMES PAVÉ DE VEAU AU THYM POMMES DAUPHINES DUO DE HARICOTS LIVAROT FRAMBOISIER











SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 2026

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	
LUNDI 25 MAI 2026	POTAGE CRESSON TARTE SAUMON CIBOULETTE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER PURÉE DE PATATE DOUCE PETITS POIS AUX OIGNONS PAVÉ D'AFFINOIS MILLEFEUILLE		POTAGE CRESSON FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER PURÉE DE PATATE DOUCE PETITS POIS AUX OIGNONS PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTÉ EN CROÛTE ET CONDIMENT SAUTÉ DE PINTADE AU JUS CRÉMÉ TAGLIATELLES AU PARMESAN PONT L'EVÊQUE ÉCLAIR AU CAFÉ
MARDI 26 MAI 2026	POTAGE OIGNONS CAROTTES RÂPÉES AU CITRON PÂTES À LA BOLOGNAISE  VACHE PICON YAOURT AROMATISÉ	POTAGE OIGNONS POIREAUX VINAIGRETTE CHIPOLATAS SAUCE BRUNE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VACHE PICON TARTE AU FLAN	POTAGE OIGNONS CAROTTES RÂPÉES AU CITRON PÂTES À LA BOLOGNAISE  EDAM SANS SEL YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR ŒUF À LA RUSSE TARTIFLETTE SALADE CAMEMBERT TARTE BOURDALOUE
MERCREDI 27 MAI 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES RIZ NIÇOIS ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE MARENGO JARDINIÈRE DE LÉGUMES MIMOLETTE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU RÂPÉ VINAIGRETTE RÔTI DE PORC FROID  SALADE PIÉMONTAISE MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU RÂPÉ VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE MARENGO JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR ASSORTIMENT DE CRUDITÉS FILET MIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS PAVÉ DES FLANDRES TIRAMISU
JEUDI 28 MAI 2026	POTAGE POIREAUX BETTERAVES ROUGES À LA BULGARE CUISSE DE POULET SAUCE POIVRE POMMES RISSOLÉES CAROTTES BRAISÉES EDAM MOUSSE AU CITRON	POTAGE POIREAUX SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNÉ  RIZ PILAF EDAM FRUIT	POTAGE POIREAUX BETTERAVES ROUGES À LA BULGARE CUISSE DE POULET SAUCE POIVRE POMMES VAPEUR CAROTTES BRAISÉES GOUDA SANS SEL FROMAGE FRAIS NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR PANIER EMMENTAL AU FROMAGE DE CHÈVRE PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ SALADE DE MÂCHE À L'ÉCHALOTE OLD AMSTERDAM TARTE RUSTIQUE AUX POMMES
VENDREDI 29 MAI 2026	POTAGE DE POIS CASSÉS CÉLERI RÉMOULADE FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS GOUDA FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS QUICHE PROVENÇALE DAUBE DE BŒUF SAUCE BERCY  POËLÉE CAMPAGNARDE GOUDA GÉLIFIÉ AU CAMEL	POTAGE DE POIS CASSÉS CÉLERI VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE CITRONNÉE FAUX FILET À L'ÉCHALOTE PURÉE DE PATATE DOUCE MONTBOISSIER CARRÉ CHOCOLAT
SAMEDI 30 MAI 2026	POTAGE MARAÎCHER HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FRICASSÉ DE VOLAILLE PÂTES SAUCE FROMAGÈRE CANTADOU AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME BANANE	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE NORMANDE PURÉE POËLÉE DE CHAMPIGNONS CANTADOU AIL & FINES HERBES YAOURT AUX FRUITS MIXES	POTAGE MARAÎCHER HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FRICASSÉ DE VOLAILLE PÂTES EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOURTE POULET A LA FORESTIERE NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE FLAGEOLETS AUX DES DE CAROTTES MUNSTER BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
DIMANCHE 31 MAI 2026	POTAGE CAROTTES FEUILLETÉ POULET POIREAUX RÔTI DE BŒUF AUX BAIES ROSES  POMMES DE TERRE SALSIFIS BRIE SABLÉ POIRE CAMEL	POTAGE CAROTTES CHAMPIGNONS VINAIGRETTE COLOMBO DE PORC AU CURRY  SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES BRIE SABLÉ POIRE CAMEL	POTAGE CAROTTES CHAMPIGNONS VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF AUX BAIES ROSES  POMMES DE TERRE SALSIFIS SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TERRINE DE POISSON SAUCE PAPRIKA MAGRET DE CANARD AUX CHAMPIGNONS POMMES RÔSTIS BÂTONNIÈRES DE LÉGUMES CANTAL CRUMBLE AUX PRUNES














SEMAINE DU 1 <sup>ER</sup> AU 7 JUI 2026				
	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 1 <sup>ER</sup> JUI 2026	<p>VELOUTÉ DE BOLETS</p> <p>TOMATES VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>FILET DE POULET FUMÉ</p> <p>SALADE DE PÂTES</p> <p>GOUDA <small>REPAS FROID</small></p> <p>FRUIT</p>	<p>VELOUTÉ DE BOLETS</p> <p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>BOULETTES DE MOUTON</p> <p>SEMOULE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>GOUDA</p> <p>CRÈME DESSERT PISTACHE</p>	<p>VELOUTÉ DE BOLETS</p> <p>CÉLÉRI CITRONNÉ</p> <p>BOULETTES DE MOUTON</p> <p>SEMOULE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>PETIT FROMAGE FRAIS</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>DUO DE CHARCUTERIE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE ET CAROTTES</p> <p>PURÉE GRATINÉE AUX LARDONS</p> <p>BRIE</p> <p>BAVAROIS ABRICOTS</p>
MARDI 2 JUI 2026	<p>POTAGE CAROTTE</p> <p>CONCOMBRES À LA BULGARE</p> <p>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>POTAGE CAROTTE</p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>RIZ</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>POTAGE CAROTTE</p> <p>ŒUF DUR CITRONNÉ</p> <p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>RIZ</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>SAINT PAULIN SANS SEL</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>TABOULÉ AUX RAISINS SECS</p> <p>PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH</p> <p>RIZ CITRONNÉ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>PARIS BREST</p>
MERCREDI 3 JUI 2026	<p>CRÈME DE VOLAILLE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>GRATIN DE LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>GÉLIFIÉ VANILLE</p>	<p>CRÈME DE VOLAILLE</p> <p>MACÉDOINE RÉMOULADE</p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>RIZ</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>	<p>CRÈME DE VOLAILLE</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>GRATIN DE LÉGUMES</p> <p>GOUDA SANS SEL</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>TOMATES FÊTA AU BASILIC</p> <p>RÔTI DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE</p> <p>Frites</p> <p>SALADE</p> <p>VIEUX LILLE</p> <p>MILLEFEUILLE</p>
JEUDI 4 JUI 2026	<p>POTAGE TOMATE</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>EMINCÉ DE DINDE SAUCE BERCY</p> <p>POMMES RÔTIES</p> <p>DUO DE COURGETTES</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE POMME PÊCHE</p>	<p>POTAGE TOMATE</p> <p>MELON</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS</p>	<p>POTAGE TOMATE</p> <p>MELON</p> <p>EMINCÉ DE DINDE SAUCE BERCY</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>DUO DE COURGETTES</p> <p>EDAM SANS SEL</p> <p>COMPOTE SANS SUCRE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>SALADE COLESLAW AUX RAISINS SECS</p> <p>BOUDIN NOIR AUX OIGNONS</p> <p>PURÉE AU LAIT</p> <p>SAINT ALBRAY</p> <p>CLAFOUTIS CERISES</p>
VENDREDI 5 JUI 2026	<p>POTAGE BROCOLIS</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE MOUSSELINE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>EDAM</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE BROCOLIS</p> <p>ROULADE ET CORNICHONS</p> <p>OMELETTE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>EDAM</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>POTAGE BROCOLIS</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>OMELETTE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT PAULIN SANS SEL</p> <p>PETITS SUISSES</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>TARTE AU VIEUX LILLE</p> <p>JAMBON BRAISÉ À LA MOUTARDE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>SAINT NECTAIRE</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ</p>
SAMEDI 6 JUI 2026	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>MOUSSE AU CAFÉ</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE À LA MILANAISE</p> <p>PÂTES SAUCE TOMATE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR</p> <p>PETIT FROMAGE FRAIS</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>FEUILLETÉ AU SAUMON</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>RIZ CRÉOLE ET DUO DE CAROTTES</p> <p>BLEU</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES</p>
DIMANCHE 7 JUI 2026	<p>POTAGE LÉGUMES</p> <p>TARTE MÉDITERRANÉENNE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>DUO DE FLAGEOLETS</p> <p>BLEU</p> <p>TIRAMISU</p>	<p>POTAGE LÉGUMES</p> <p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>POËLÉE DE LÉGUMES</p> <p>BLEU</p> <p>TIRAMISU</p>	<p>POTAGE LÉGUMES</p> <p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE</p> <p>POËLÉE DE LÉGUMES</p> <p>GOUDA SANS SEL</p> <p>PÂTISSERIE SANS SUCRE</p>	<p>POTAGE FRAIS DU JOUR</p> <p>PÂTÉ FORESTIER</p> <p>FILET MIGNON RÔTI AU JUS</p> <p>POMMES CRISPY</p> <p>PETITS POIS À L'ANCIENNE</p> <p>MAROILLES</p> <p>CHARLOTTE AUX FRUITS</p>

SEMAINE DU 8 AU 14 JUIN 2026				
	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 8 JUIN 2026	CRÈME DE VOLAILLE FEUILLETÉ DUBARRY SAUTÉ DE DINDE AU CURRY POMMES NOISETTES POËLÉE CORDIALE TOMME CROISSILLON ABRICOT	CRÈME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER  TOMME FRUIT	CRÈME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE AU CURRY POMMES VAPEUR POËLÉE CORDIALE EDAM SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITÉS RÔTI DE PORC ORLOFF GRATIN DAUPHINOIS TOMATES RÔTIÉS CARRÉ DE L'EST TARTE POMME RHUBARBE
MARDI 9 JUIN 2026	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE RIZ NIÇOISE EMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE PARISIENNES PIPERADE CANTAFRAIS COMPOTE DE POMMES	POTAGE AUX OIGNONS TOMATES AU BASILIC FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES CANTAFRAIS FRUIT	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE RIZ NIÇOISE EMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE PARISIENNES PIPERADE SAINT PAULIN SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETÉ POULET CRÈME COUSCOUS ROYAL EDAM OPÉRA AU CHOCOLAT
MERCREDI 10 JUIN 2026	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES DAUBE DE BŒUF AUX POIVRONS  SEMOULE AUX AROMATES CAMEMBERT BEIGNET AU CHOCOLAT	POTAGE POIREAUX MUSEAU VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET AU JUS GRATIN DE COURGETTES ET DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT SEMOULE AU LAIT	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES DAUBE DE BŒUF AUX POIVRONS  SEMOULE AUX AROMATES PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULÉ AU POULET LANGUE DE BOEUF SAUCE TOMATE ET CORNICHONS RIZ PILAF ET LÉGUMES MIMOLETTE TARTE TATIN
JEUDI 11 JUIN 2026	CRÈME DE LÉGUMES VERTS QUICHE LORRAINE PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS MACARONIS CAROTTES AU ROMARIN VACHE QUI RIT FRUIT	CRÈME DE LÉGUMES VERTS BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE BÉARNAISE  TABOULÉ À L'ORIENTAL VACHE QUI RIT MOUSSE AU CITRON	CRÈME DE LÉGUMES VERTS BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS MACARONIS CAROTTES AU ROMARIN GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS BLANC ENDIVES À LA FLAMANDE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR À LA CRÈME EMMENTAL TARTE NOIX DE COCO
VENREDI 12 JUIN 2026	POTAGE CAROTTE CÉLERI AUX RAISINS SECS PANÉ DE POISSON BLANC RIZ ET POIREAUX À LA CRÈME MIMOLETTE VELOUTÉ AUX FRUITS MIXÉS	POTAGE CAROTTE SALADE DE MAÏS ET POIVRONS CHOU FARCI SAUCE TOMATE POMMES SAUTÉES MIMOLETTE LIÉGEAIS AU CAFÉ	POTAGE CAROTTE CÉLERI AUX RAISINS SECS TRANCHE DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ ET POIREAUX À LA CRÈME EDAM SANS SEL VELOUTÉ NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE PAVÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE  GRATIN DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CRÈME TOMME BLANCHE ENTREMETS POIRE CARAMEL
SAMEDI 13 JUIN 2026	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE MIKADO CHIPOLATA AUX HERBES DE PROVENCE PURÉE ST GERMAIN SAINT PAULIN FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ASPERGES CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE POULET À LA CRÈME COQUILLETES HARICOTS VERTS SAINT PAULIN FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE MIKADO FILET DE POULET À LA CRÈME COQUILLETES HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE PIÉMONTAISE FILET DE SAUMON À LA FONDUE DE POIREAUX RIZ BASMATI ET PETITS LÉGUMES JENLAIN BAVAROIS AU CHOCOLAT
DIMANCHE 14 JUIN 2026	POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMMES BOULANGÈRES JULIENNE DE LÉGUMES MONTCENDRÉ TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON CAROTTES RÂPÉES AU CITRON POTJEVEESCH POTATOES MONTCENDRÉ TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON CAROTTES RÂPÉES AU CITRON SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMMES BOULANGÈRES JULIENNE DE LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE SAUMON ET PETITS LEGUMES PAVÉ DE VEAU AU THYM POMMES DAUPHINES DUO DE HARICOTS LIVAROT FRAMBOISIER

SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 2026

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 15 JUIN 2026	POTAGE DE POIS CASSÉS TARTE AUX POIREAUX BLANQUETTE DE VOLAILLE POËLÉE CAMPAGNARDE  GOUDA YAOURT AROMATISÉ	POTAGE DE POIS CASSÉS TOMATES VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE À L'ESTRAGON POMMES PERSILLÉES  GOUDA COMPOTE POMME VANILLE	POTAGE DE POIS CASSÉS TOMATES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VOLAILLE POËLÉE CAMPAGNARDE  GOUDA SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTE EN CROÛTE ET CONDIMENT SAUTÉ DE PINTADE AU JUS ÉCRÉMÉ TAGLIATELLES AU PARMESAN  PONT L'EVÊQUE ÉCLAIR AU CAFÉ
MARDI 16 JUIN 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PÂTES À LA CARBONARA  RONDELÉ AUX NOIX FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES À LA CRÈME RÔTI DE DINDE SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE AUX HERBES CHOUX DE BRUXELLES RONDELÉ AUX NOIX FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PÂTES À LA BOLOGNAISE   EDAM SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR ŒUF À LA RUSSE TARTIFLETTE SALADE  CAMEMBERT TARTE BOURDALOUE
MERCREDI 17 JUIN 2026	POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE BLANC FILET DE POULET SAUCE AUX HERBES SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES  EDAM ÉCLAIR À LA VANILLE	POTAGE TOMATE PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  PURÉE FONDUE DE POIVRONS EDAM YAOURT AUX FRUITS	POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE BLANC SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  PURÉE FONDUE DE POIVRONS SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR ASSORTIMENT DE CRUDITÉS FILET MIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS  PAVÉ DES FLANDRES TIRAMISU
JEUDI 18 JUIN 2026	VELOUTÉ CRÉCY CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TRANCHE DE JAMBON  SALADE PIÉMONTAISE  REPAS FROID  CANTADOU LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ CRÉCY FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE LASAGNES À LA BOLOGNAISE   CANTADOU FRUIT	VELOUTÉ CRÉCY CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE POMMES DE TERRE  REPAS FROID  PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR PANIER EMMENTAL AU FROMAGE DE CHÈVRE PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ SALADE DE MÂCHE À L'ÉCHALOTE  OLD AMSTERDAM TARTE RUSTIQUE AUX POMMES
VENDREDI 19 JUIN 2026	POTAGE PARMENTIER MELON COLIN PANÉ RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT MOUSSE AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES LYONNAISES PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT TARTE AUX POMMES	POTAGE PARMENTIER MELON FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME GOUDA SANS SEL PETITS SUISSES	POTAGE FRAIS DU JOUR MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE CITRONNÉE FAUX FILET À L'ÉCHALOTE PURÉE DE PATATE DOUCE  MONTBOISSIER CARRÉ CHOCOLAT
SAMEDI 20 JUIN 2026	CRÈME DE VOLAILLE SALADE DE LENTILLES STEAK HACHÉ DE BŒUF FACON FROMAGÈRE  PÂTES BRUNOISE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT FRUIT	CRÈME DE VOLAILLE SALADE COMPOSÉE (CAROTTES, CONCOMBRES, CÉLÉRI, ÉCHALOTES) ÉMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE POMMES WEDGES VACHE QUI RIT CRÈME DESSERT CARAMEL	CRÈME DE VOLAILLE SALADE DE LENTILLES STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE BRUNE  PÂTES BRUNOISE DE LÉGUMES EDAM SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TOURTE POULET A LA FORESTIERE NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE FLAGEOLETS AUX DES DE CAROTTES MUNSTER BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
DIMANCHE 21 JUIN 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS  TOMME TARTE AU CITRON	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHOU BLANC PERSILLÉ  CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES CAROTTES BRAISÉES TOMME TARTE AU CITRON	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUF DUR CITRONNÉ SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS  SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TERRINE DE POISSON SAUCE PAPRIKA MAGRET DE CANARD AUX CHAMPIGNONS POMMES RÔSTIS BÂTONNIÈRES DE LÉGUMES CANTAL CRUMBLE AUX PRUNES

SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 2026

	MENU A	MENU B	MENU RÉGIME	MENU TRAITEUR : 16€
LUNDI 22 JUIN 2026	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER   VACHE PICON COMPOTE DE POMMES	POTAGE POIREAUX PIZZA ROYALE SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE  POMMES VAPEUR RATATOUILLE VACHE PICON CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE  POMMES VAPEUR RATATOUILLE PETIT FROMAGE FRAIS COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR DUO DE CHARCUTERIE SAUTÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE ET CAROTTES PURÉE GRATINÉE AUX LARDONS  BRIE BAVAROIS ABRICOTS
MARDI 23 JUIN 2026	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE RIZ AUX PETITS LÉGUMES  MIMOLETTE TARTE ABRICOTS	POTAGE AUX OIGNONS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE À LA NORMANDE TORSADES  MIMOLETTE FRUIT	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE RIZ AUX PETITS LÉGUMES  GOUDA SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULÉ AUX RAISINS SECS PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH RIZ CITRONNÉ AUX PETITS LÉGUMES  COULOMMIERS PARIS BREST
MERCREDI 24 JUIN 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS FRICASSÉ DE PORC AUX OIGNONS  PURÉE DE LÉGUMES  EDAM YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BŒUF CAROTTES  POMMES SAUTÉES  EDAM GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BŒUF CAROTTES  POMMES VAPEUR  EDAM SANS SEL FROMAGE BLANC	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES FÊTA AU BASILIC RÔTI DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE  FRITES SALADE VIEUX LILLE MILLEFEUILLE
JEUDI 25 JUIN 2026	POTAGE CRESSON CONCOMBRES SAUC CIBOULETTE BOULETTES DE BŒUF  SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS CAMEMBERT FRUIT	POTAGE CRESSON TERRINE DE LÉGUMES SAUCE PAPRIKA JAMBON BRAISÉ  GRATIN D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE  CAMEMBERT CHOU VANILLE	POTAGE CRESSON CONCOMBRES SAUCE CIBOULETTE BOULETTES DE BŒUF  SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN SANS SEL FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE COLESLAW AUX RAISINS SECS BOUDIN NOIR AUX OIGNONS PURÉE AU LAIT  SAINT ALBRAY CLAFOUTIS CERISES
VENDREDI 26 JUIN 2026	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE COLESLAW MOULES À LA CRÈME POMMES RISSOLÉES  EMMENTAL YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE CŒUR DE PALMIER ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY RIZ BASMATI JARDINIÈRE DE LÉGUMES  EMMENTAL LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE COLESLAW ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY RIZ BASMATI JARDINIÈRE DE LÉGUMES  GOUDA SANS SEL PETITS SUISSES	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE AU VIEUX LILLE JAMBON BRAISÉ À LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS  SAINT NECTAIRE MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ
SAMEDI 27 JUIN 2026	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS POËLÉE CAMPAGNARDE  BLEU FRUIT	POTAGE MARAÎCHER CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE FROID ET MAYONNAISE SALADE DE PÂTES  BLEU  YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	POTAGE MARAÎCHER CÉLERI RÂPÉ HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS POËLÉE CAMPAGNARDE  PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	POTAGE FRAIS DU JOUR FEUILLETÉ AU SAUMON BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ CRÉOLE ET DUO DE CAROTTES  BLEU CRUMBLE AUX POMMES
DIMANCHE 28 JUIN 2026	POTAGE CAROTTES BOUCHÉE À LA REINE PALERON DE BŒUF SAUCE PIQUANTE  POMMES RÔTIES TOMATES À LA PROVENÇALE SAINT NECTAIRE TARTE AU FLAN	POTAGE CAROTTES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF SAINT NECTAIRE TARTE AU FLAN	POTAGE CAROTTES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PALERON DE BŒUF SAUCE PIQUANTE  POMMES VAPEUR TOMATES À LA PROVENÇALE EDAM SANS SEL PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR PÂTÉ FORESTIER FILET MIGNON RÔTI AU JUS POMMES CRISPY PETITS POIS À L'ANCIENNE MAROILLES CHARLOTTE AUX FRUITS