



SEMAINE DU 1 AU 7 JUIN 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 1 JUIN	
<p><u>FETE DES FAMILLES</u> Apéritif et canapés Assortiment de samoussas et accras de morue Rougail saucisse et riz parfumé Fromage à la coupe Ananas façon Pina Colada</p>	<p>Potage jardinière Bolognaise Pates BIO Saint Morêt Crème dessert au chocolat</p>
MARDI 2 JUIN	
<p>Rillettes de maquereaux Roti de dinde Tandoori Frites Disper Tomme blanche Pomme au four</p>	<p>Soupe de légumes verts Omelette au fromage Ratatouille Samos Semoule au lait maison</p>
MERCREDI 3 JUIN	
<p>Mousse de foie Boules d'agneau au citron Semoule Pont l'Evêque Paris Brest</p>	<p>Potage Fermier Filet de lieu à la crème Carottes persillées Croc lait Salade de fruits de saison</p>
JEUDI 4 JUIN	
<p>Salade composée Cocido Saint Paulin Banane à la crème anglaise</p>	<p>Bouillon de vermicelles Moussaka maison Cantafrais Compote</p>
VENDREDI 5 JUIN	
<p>Tartare de crudités Paëlla Terre et mer Emmental Coupe de glace</p>	<p>Soupe de poissons, croûtons et fromage Clafoutis au chèvre tomate basilic Salade verte Le Carré Corbeille de saison</p>
SAMEDI 6 JUIN	
<p>Blé à la Catalane Tête de veau sauce Gribiche Pommes de terre rôties Bûche du Pilat Salade de fruits de saison</p>	<p>Velouté de tomates Gratin de pâtes BIO Courgettes aux dés de volaille Tartare nature Mousse au chocolat</p>
DIMANCHE 7 JUIN	
<p>Salade verte, avocat et crevettes Longe de porc sauce Charcutière Haricots plats persillés Fourme d'Ambert Crumble aux pêches maison</p>	<p>Bouillon vermicelles Poisson meunière, citron Brocois persillés Saint Bricet Yaourt aux fruits</p>

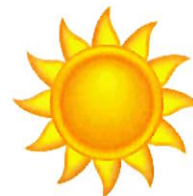


SEMAINE DU 8 AU 14 JUIN 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 8 JUIN	
Pâtes BIO Océane Roti de bœuf sauce Bordelaise Gratin de chou-fleur Bûchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe de légumes Œufs brouillés Patates douces rôties Chantailou Petit suisse aux fruits
MARDI 9 JUIN	
Concombres en salade Moules sauce Aïoli Frites Tomme noire Fruit de saison au fromage blanc	Potage Fermier Croque-monsieur Salade verte Les Fripons Liégeois chocolat
MERCREDI 10 JUIN	
Rosette Haché de veau sauce champignons Polenta Bleu douceur Gâteau Basque	Bouillon de vermicelles Roulé au fromage Carottes persillés Vache Picon Corbeille de saison
JEUDI 11 JUIN	
Harengs pommes à l'huile Sauté de poulet aux olives Piperade maison Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Curry de boules d'agneau Riz créole Brebigrème Yaourt aromatisé
 VENDREDI 12 JUIN	
Haricots beurre en salade Aile de raie sauce citron Pâtes BIO Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Cordon bleu de volaille Endives braisées Carré frais Semoule au lait maison
SAMEDI 13 JUIN	
Lentilles en salade Emincé de porc miel moutarde Navets braisés et pommes fruits Bûche de chèvre Coupe de glace, chantilly	Velouté de tomates Œuf cocotte à la crème et jambon Pomme de terre persillées Chanteneige Salade de fruits de saison
DIMANCHE 14 JUIN	
Mortadelle Sauté de canard au cidre Riz pilaf Saint Nectaire AOP Clafoutis à l'ananas maison et coulis de caramel	Bouillon de vermicelles Cake à la Niçoise maison Sauce Napolitaine Salade verte Petit moulé aux noix Pêches au sirop

SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 15 JUIN	
Perles légumières Boules de bœuf au jus Mijoté de légumes de saison Camembert Fruit de saison	Potage jardinière Cervelas campagnard Purée Saint Morêt Mousse au citron
MARDI 16 JUIN	
Tartare de tomates au pistou Cuisse de poulet rôtie à la moutarde Frites Disper Tomme blanche Fruit de saison	Bouillon de vermicelles Dos de colin sauce au basilic Cœurs de céleri et carottes braisés Samos Compote
MERCREDI 17 JUIN	
Salade composée Echine de porc au jus Ratatouille Pont-l'Evêque Tarte flan pâtissier	Potage fermier Bolognaise Pâtes BIO Croc lait Fruit de saison
JEUDI 18 JUIN	
Rillettes du Mans Boules de bœuf sauce Bercy Riz pilaf Saint Paulin Glace	Soupe du marché Brandade de poisson maison Yaourt nature Salade de fruits de saison
 VENDREDI 19 JUIN	
Feuilleté au fromage Lamelles de seiches en persillade Haricots verts aux aromates Emmental Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Jambon blanc Supérieur Pâtes BIO Le Carré Petit suisse
SAMEDI 20 JUIN	
Crème de foie Sauté de veau au Banyuls Riz aux légumes Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Tarte 3 fromages Fondue de poireaux Tartare nature Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 21 JUIN	
MENU FÊTE DES PERES CARN DE PAROL DE LA MAISON GUASCH RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE POMME DE TERRE GRENAILLES FROMAGE FÔRET NOIRE	Bouillon de vermicelles Emincé de dinde au jus Gratin de légumes du marché Saint Bricet Poire au sirop



SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 22 JUIN	
Concombres en salade Bœuf à la Méditerranéenne Pâtes BIO Bûchette vache chèvre Corbeille de fruits	Soupe de légumes Poisson meunière Courgettes au basilic Chantailou Viennois de fruits jaunes maison
MARDI 23 JUIN	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aïoli Frites Tomme noire Cocktail de fruits au sirop	Potage Fermier Aiguillettes de poulet au jus Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
MERCREDI 24 JUIN	
Salade de riz Sauté de veau sauce champignons Petits pois au jus Bûche de chèvre Eclair au café	Bouillon vermicelles Tarte aux poireaux et bleu Salade verte Fromage mou Compote
JEUDI 25 JUIN	
Salade verte, croûtons, dès de cheddar et gouda Echine de porc à l'Espagnole Et ses lentilles Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Œufs durs façon meurette Mousseline de céleri rave Brebigrème Fromage blanc
 VENDREDI 26 JUIN	
Pâté de campagne Soufflé de poisson maison sauce Béarnaise Navets et carottes braisés Gouda Riz au lait maison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Paupiette de veau sauce Brune Pâtes BIO Carré frais Crème dessert caramel
SAMEDI 27 JUIN	
Céleri rémoulade Boudin noir aux oignons ou Catalan Pomme de terre au four Bleu douceur Glace	Velouté de tomates Cake chèvre épinards Salade verte Chanteneige Fruit de saison
DIMANCHE 28 JUIN	
Saucisson à l'ail Gardienne de taureau Riz créole Saint Nectaire AOP Tarte au citron maison	Bouillon vermicelles Tortilla Purée de carottes Petit moulé aux noix Ananas au sirop