

**Menu du
31 mai 2021
au
06 juin 2021**



Gourmand



Saison



Inspiration
du chef

Lundi

Déjeuner

chou fleur vinaigrette

Cuisse de poulet rôtie, sauce à la diable

pommes frites

fromage blanc

Smoothie carotte, kiwi et citron vert

Mardi

Déjeuner

charcuterie

poisson meuniere

Tombée d'épinards

fromage coupe

mousse fraises

Mercredi

Jeudi

Déjeuner Inspirations du Chef
Coleslaw

Saumon sauce à l'oseille

légumes sautés

yaourt

fruit de saison

Vendredi

Déjeuner

Cake au thon et aux olives

Steak haché de boeuf poêlé

Riz créole

fromage blanc

oeuf au lait

Samedi

Dimanche

**Menu du
07 juin 2021
au
13 juin 2021**



Gourmand



Saison



Inspiration
du chef

Lundi

Déjeuner

Salade batavia au maïs

Ericassée de veau aux oignons

blé

Fromage blanc battu

cake aux poires

Mardi

Déjeuner

charcuteries

Filet de colin d'Alaska, jus carotte

Carottes persillées

fromage coupe

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Déjeuner Inspirations du Chef

salade de pâtes

tournedos de dinde

Légumes façon tajine

yaourt

Cookie aux pépites de chocolat

Vendredi

Déjeuner

terrine de légumes

Beignets de calamars et quartiers de citron

frites

fromage blanc

compote de bananes et pommes

Samedi

Dimanche



**Menu du
14 juin 2021
au
20 juin 2021**



Gourmand



Saison



Inspiration
du chef

Lundi

Déjeuner

Salade de haricots verts aux noix et noisettes

Poulet rôti, jus tradition

Poêlée de légumes

fromage blanc

Roulé à la fraise

Mardi

Déjeuner

Œuf dur et mayonnaise de légumes

Rôti de porc au romarin

Frites

yaourt

salade de fruits

Mercredi

Jeudi

Déjeuner Inspiration du Chef

Salade de riz (riz, oignon rouge, maïs, oeuf dur)

filet de colin

chou fleur

fromage coupe

cake au miel

Vendredi

dejeuner

terrines de légumes

Croque chèvre

salade verte

fromage blanc

fruits de saison

Samedi

Dimanche

