

Semaine du 15 juin au 21 juin 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 15.6.	Potage purée de céleri-pomme Rôti de porc Sauce provençale Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Abricots	Potage purée de céleri-pomme Tortilla aux légumes Salade de blé et pois chiches Abricots
Mardi 16.6.	Potage purée de tomates Haut de cuisse de poulet Sauce au cresson et noix Blé aux légumes de printemps Yoghourt caramel	Potage purée de tomates Curry de patates douces, pois chiches et épinards Salade de courgettes crues Yoghourt caramel
Mercredi 17.6.	Crème de brocoli Vol-au-vent de roesti garnis Salade coleslaw Fraises	Crème de brocoli Vol-au-vent de roesti aux légumes thaï et curry Salade coleslaw Fraises
Jeudi 18.6.	Crème de champignons Steak haché de veau Sauce au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Crème au chocolat	Crème de champignons Emincé de quorn au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Crème au chocolat
Vendredi 19.6.	Potage de livèche Dos de cabillaud poché Sauce poisson au citron vert Riz de Camargue Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles	Potage de livèche Rondino aux herbes alpines Sauce à la crème Fromage râpé Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles
Samedi 20.6.	Crème de maïs doux Rôti de boeuf au Pinot noir Rösti Romanesco vapeur Salade de pastèque	Crème de maïs doux Cocotte de quinoa, haricots rouges à la mexicaine Salade verte Salade de pastèque
Dimanche 21.6.	Crème de pois verts Emincé de canette au poivre vert Spirales Salade batavia Salée à la crème	Potage purée de légumes Dés de tofu sautés au sésame grillé et soja Sauce brune Spirales Salade batavia Salée à la crème