

☪ Menus du 4 au 10 mai 2026 ☪

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Salade Riton	Andouille	Salade de tomates	Maquereaux au vin blanc	Melon Jambon sec	Carottes Râpées	Terrine Saumon fumé
	Plat	Steak haché Ratatouille	Aile de raie aux câpres Pommes vapeur	Tajine d'agneau Semoule Légumes tajine	Sauté de veau à l'estragon Poêlée gourmande aux asperges	Filet de sandre Beurre blanc Petits légumes	Poulet Basquaise Coquillettes	Filet de canard Pommes duchesse Salade verte
	Desserts	Petit suisse Fruits Vacherin	Gâteau à l'abricot	Corbeilles de fruits frais et secs	Yaourt Fruits Omelette Norvégienne	Tarte aux fraises	Yaourt Banane Twix	Crumble aux fruits
D I N E R	Potage	Potage à la tomate	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Soupe de légumes	Potage de légumes	Potage Crécy (Carottes)	Bouillon de légumes et vermicelles	Potage de légumes
	Plat	Farfalles Napolitaines Plateau de fromages	Rillaud Angevin Pommes Sarladaises Plateau de fromages	Côtes de blettes gratinées Plateau de fromages	Œufs au plat Plateau de fromages	Pizza 4 fromages Salade verte Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Choux romanesco Vinaigrette Plateau de fromages
	Desserts	Mousse Chocolat blanc Fruit	Compote Pommes biscuitées Yaourt	Crème brûlée	Fruits au sirop Fruit Liégeois	Pot de Crème café Fruit	Compote Fraise Liégeois	Riz au lait Fruit

Origine des viandes bovines : Française sauf (*) Hollande

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable à l'entrée de la salle à manger

Un plat de substitution est disponible le midi (celui de la veille)