

Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025
<p>Velouté de légumes * * *</p> <p>Emincé de poulet au curry ou Steak haché de veau Jus aux herbes Boulghour ou Pommes purée Romanesco * * *</p> <p>Salade de pastèque #</p>	<p>Crème de céleri * * *</p> <p>Chipolatas (porc) Sauce aux oignons ou Nuggets de poulet Ketchup Nouilles ou Pommes rissolées Haricots verts * * *</p> <p>Abricots</p>	<p>Velouté de betteraves * * *</p> <p>Mijoté de bœuf à la crème ou Piccata milanaise Sauce tomate Galette de roesti ou Spaghetti Salade de carottes * * *</p> <p>Séré framboises #</p>
Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025	Samedi 7 juin 2025
<p>Velouté de lentilles corail * * *</p> <p>Cappeletti tomate-mozzarella Sauce Zia teresa Fromage râpé ou Salade de pâtes (cornettes, jambon de dinde, concombre, gruyère, oignons, olives, basilic) Salade panachée et radis * * *</p> <p>Gobelet glacé vanille-chocolat</p>	<p>Potage cultivateur (taillé) * * *</p> <p>Paëlla (riz, lapin, moules, crevettes, légumes, safran) ou Boulette végétariennes Sauce livèche Pâtes Salade de saison * * *</p> <p>Fraises</p>	<p>Velouté de petits pois à la menthe * * *</p> <p>Paupiette de bœuf au paprika ou Gigot d'agneau au romarin Pommes fondantes ou Haricots blancs à la tomate Aubergines sautées * * *</p> <p>Tartelette au vin cuit</p>
	Dimanche 8 juin 2025	
	<p>Potage andalous (poivrons) * * *</p> <p>Cuisse de canette à l'orange ou Burger brocoli-fromage Sauce provençale Pappardelle ou Pommes de terre sautées Endives meunières * * *</p> <p>Forêt noire</p>	 <p>ECOCOOK Label de Meilleur Cuisinier Professionnel</p>  <p># - sans sucre ajouté</p>  <p>Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.