

MENUS DU 4 AU 29 MAI 2026

lundi 4 mai Concombres sauce vinaigrette Bolognaise de bœuf Tortis Emmental Yaourt aux fruits	mardi 5 mai Crêpe aux champignons Boulettes de soja à la tomate Courgettes braisées Tomme noire Fruit de saison	mercredi 6 mai Céleri rémoulade Pilon de poulet à la texane Petits pois aux oignons Maroilles AOP Cake marbré au chocolat	jeudi 7 mai Salade de pommes de terre Filet de colin sauce à la crème Riz Basmati Brie Salade de fruits du chef	vendredi 8 mai FERIÉ
lundi 11 mai Rosette Sauté de dinde sauce moutarde Haricots verts Mimolette Fromage blanc à la confiture	mardi 12 mai Tomates vinaigrette Chipolatas aux herbes Lentilles vertes Munster Fruit de saison	mercredi 13 mai Concombres sauce fromage blanc Steak haché de bœuf Purée de pommes de terre Camembert Mousse au chocolat	jeudi 14 mai FERIÉ	vendredi 15 mai FERIÉ
lundi 18 mai Melon Crousti fromage Haricots à la tomate Camembert Compote de fruit	mardi 19 mai Salade de perles au surimi Emincé de dinde sauce basquaise Riz pilaf Semoule Mimolette Fruit de saison	mercredi 20 mai Radis roses et beurre Knack Potatoes au paprika Coulommier Crème dessert vanille	jeudi 21 mai Oeuf dur mayonnaise Sauté de boeuf à la carottes Gratin de chou-fleur béchamel Edam Gâteau aux pommes	vendredi 22 mai Concombres sauce fromage blanc ciboulette Flan de thon à la provençale Coquillettes Fromage de la ferme Fruit de saison
lundi 25 mai FERIÉ	mardi 26 mai Tomates vinaigrette à la ciboulette Jambon braisé Macaronis Tomme blanche Glace	mercredi 27 mai Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier du chef Batavia Bûchette Yaourt nature	jeudi 28 mai Carottes râpées vinaigrette Chili aux haricots rouges Riz créole Fromage de la ferme Compote	vendredi 29 mai Rosette tranchée et cornichons Filet de merlan pané Ratatouille du chef Munster Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. ☐

