

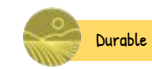
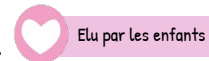


Menus

du 11 Mai au 03 Juillet 2026



Légende :



LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI	LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
BRANDA DE POISSON MSC SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISÉ MADELEINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ POMMES DE TERRE RISSOLÉES EDAM FRAISES AU SUCRE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS BOULES AU BOEUF SAUCE TOMATE SV : FALAFELS RIZ PIPERADE VACHE PICON GÂTEAU BASQUE	<i>Férié</i>	<i>Pont</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES JAMBON BLANC SV : SURIMI FRITES - SAUCE COCKTAIL CHANTENEIGE PASTÈQUE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE MIEL/FIGUE OMELETTE KETCHUP POMMES DE TERRE À LA CRÈME TARTE AU FLAN MELON	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS SV : STEAK DU FROMAGER TORSADES FROMAGE RAPÉ COMPOTE POMME/POIRE TRANCHE DE CAKE	COUSCOUS BOULES AU BOEUF MERGUEZ SV : FALAFELS SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUMES CARRÉ DE L'EST PÊCHE MADELON CHOCOLAT	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE RIZ BROCOLIS À LA CRÈME TARTARE YAOURT LOCAL VANILLE
LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI	LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
TOMATES CERISES NUGGETS DE BLÉ MAYONNAISE POMMES NOISETTES SAMOS KIWI	CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE BOULANGÈRES GOUDA CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGER PETITS POIS - CAROTTES CARRÉ DE LIGUEIL MOUSSE AU CHOCOLAT	CHILI CON CARNE SV : CHILI CON PESCADO RIZ CAMEMBERT ANANAS PALETS BRETONS	BETTERAVES ROUGES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE COEUR DE BLÉ COURGETTES À LA CRÈME EDAM GÂTEAU DU CHEF MIEL/FLEUR D'ORANGER	CAROTTES RÂPÉES BOULETTES TOMATES MOZZARELLA BOULGOUR ÉPINARDS À LA CRÈME MAASDAM CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAUTÉ DE PORC SAUCE SUPRÊME SV : AIGUILLETES DE BLÉ POMMES PERSILLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT ABRICOTS MOELLEUX NATURE	PASTÈQUE STEAK HACHÉ À LA DIABLE SV : PANÉ MOELLEUX COEUR DE BLÉ HVE HARICOTS BEURRE BRIE FROMAGE BLANC SUCRÉ	 <i>Destination surprise !</i> PSSSSST, DÉCOUVREZ LE MENU GAGNANT* DANS VOTRE RESTAURANT *RÉSULTAT DU SONDAGE RÉALISÉ EN MARS 2026 AUPRÈS DE NOS CONVIVÉS	<i>Repas froid</i> CONCOMBRES BULGARES SALADE DE PÂTES (SURIMI, TOMATES, MAÏS) SAINT PAULIN MELON
LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI	LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
<i>Férié</i>	SALADE VERTE VINAIGRETTE CHEESEBURGER SV : FISHBURGER FRITES - KETCHUP TARTARE FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE VEAU FAÇON MARENGO SV : GALETTE VÉGÉTALE GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE) MIMOLETTE MELON	 ESPAGNE CAKE AU CHORIZO DU CHEF SV : CAKE AUX LÉGUMES FILET DE POISSON MSC FAÇON PAËLLA RIZ À L'ESPAGNOL MAASDAM ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE MAC AND CHEESE (GRATIN DE PÂTES AU CHEDDAR) CAMEMBERT FRAISES AU SUCRE	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE THAÏ SV : FILET DE COLIN MSC POMMES RÔSTIS TOMME BLANCHE LIÉGEOIS VANILLE	TOMATES CERISES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE SV : POISSON MARINÉ MSC COEUR DE BLÉ MIMOLETTE PRUNES	RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY SV : GALETTE DE QUINOA SEMOULE RATATOUILLE GOUDA ANANAS MADELEINE	PASTÈQUE BOLOGNAISE DE LENTILLES TORSADES FROMAGE RAPÉ BÛCHETTE CHÈVRE YAOURT AROMATISÉ	PAVÉ DE POISSON MSC À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON VERT RIZ CRÉOLE COURGETTES À LA CRÈME SAINT MÔRET BROWNIE DU CHEF KIWI
LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN	LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
SALADE NIÇOISE ÉMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS SV : NUGGETS DE POISSON SEMOULE HARICOTS PLATS À LA TOMATE EMMENTAL PETITS SUISSES SUCRÉS	RÔTI DE DINDE SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : GALETTE PROVENÇALE POMMES LYONNAISES POINTE DE BRIE NECTARINE MINI ROULÉ FRAISE	SALADE VERTE AU FROMAGE CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : OMELETTE BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES CHOU VANILLE POMME	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC ESCALOPE DE BLÉ PANÉE GRATIN DE PÂTES SAUCE MORNAY BÛCHETTE CHÈVRE KIWI	MELON DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON/OSEILLE PURÉE SAMOS GÂTEAU DU CHEF POIRE ET CHOCOLAT	MELON PÂTES NORDIQUES (SAUMON SAUCE CITRON/ANETH) TOMME NOIRE CRÈME DESSERT VANILLE	ÉMINCÉ DE POULET FAÇON VOL AU VENT SV : POISSON MSC RIZ MAASDAM COMPOTE DE POMMES PETITS BEURRE	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNON SV : OMELETTE PURÉE - SALADE VERTE PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE	SALADE VERTE AU FROMAGE SAUCISSE ÉPICÉE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE FRITES - KETCHUP EDAM PASTÈQUE	<i>Repas froid</i> CAROTTES RÂPÉES SALADE DE PÉPINETTES (THON, TOMATES, MAÏS) SAMOS GÂTEAU DU CHEF POIRE ET AMANDES BONNES VACANCES ! 🌟