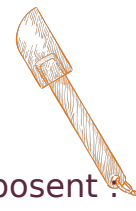


# Menu



Le chef et son équipe vous proposent :  
du 15 juin 2026 au

Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06	Samedi 20/06	Dimanche
<p>Courgettes râpées, huile d'olive et citron</p> <p>Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Brocoli vinaigrette</p> <p>Chipolatas aux herbes de Provence</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Petit pot de glace vanille-fraise</p>	<p>Houmous (purée de pois chiches) et toast</p> <p>Haut de cuisse poulet rôti paprika</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Piperade (poivron, oignon)</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>Salade de tomate, concombre</p> <p>Pâtes à la bolognaise (bœuf, tomate)</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>Pêche</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Filet de colin sauce crème ciboulette</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Ratatouille</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Chou caramélisé à la crème vanillée</p>	<p>Œuf mimosa mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de poulet au citron</p> <p>Crozets</p> <p>Blettes à la provençale (tomate, olive)</p> <p>Fromage blanc nature 2 à 4%MG</p> <p>Fromage blanc sauce mangue abricot</p>	
<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Emmental</p> <p>Coupe de pastèque</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Bleu</p> <p>Crème au café</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Camembert</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Potage Saint Germain : Pois cassés</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage de légumes servi chaud ou froid</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Compote pomme coing</p>	