



Menus

du 4 mai au 29 mai 2026

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



| Lundi 4 Mai | Mardi 5 Mai | Mercredi 6 Mai | Jeudi 7 Mai | Vendredi 8 Mai |
|--|---|--|---|--|
| <p>Taboulé Cuisse de poulet grillé et son jus tradition à l'ail Tomates à la provençale Emmental Fruit de saison</p>  | <p>Salade tomates et mozzarella Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne Frites Fromage blanc Poire Chocolat</p> | <p>Carottes râpées Filet de colin sauce crème échalotes Riz créole Montcadi Flan vanille nappé de caramel</p> | <p>Salade verte Escalope de porc sauce forestière Penne rigate Cantal Fruit de saison</p>  | <p>JOUR FÉRIÉ</p> |
| Lundi 11 Mai | Mardi 12 Mai | Mercredi 13 Mai | Jeudi 14 Mai | Vendredi 15 Mai |
| <p>Tomates croc sel Blanquette de poulet à l'ancienne Pommes noisette Gouda Fruit de saison</p> | <p>Salade d'endives Boudin noir aux oignons caramélisés Purée de pommes de terre Gouda Pomme au four</p> | <p>Maquereaux à la tomate Roti de bœuf Carottes persillés Mimolette Moelleux au chocolat du chef</p> | <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <p>PONT DE L'ASCENSION</p> |
| Lundi 18 Mai | Mardi 19 Mai | Mercredi 20 Mai | Jeudi 21 Mai | Vendredi 22 Mai |
| <p>Salade verte Trio de petits légumes farcis sauce tomate Frites Emmental Flan au Chocolat</p> | <p>Pizza fromage Pavé de colin sauce vierge Gratin d'épinards Saint Nectaire Banane</p>  | <p>Carottes râpées Pieds paquets à la marseillaise Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Donut sucré</p> | <p><i>Le château de ma mère</i> Salade tomates et mozzarella Emincé de poulet fermier Ratatouilles des collines Bûche de chèvre Gâteau du chef</p> | <p>Fiand au fromage Encornets à la provençale Riz aux oignons confits Edam Pomme</p>  |
| Lundi 25 Mai | Mardi 26 Mai | Mercredi 27 Mai | Jeudi 28 Mai | Vendredi 29 Mai |
| <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <p>Avocat vinaigrette Cuisse de pintade rôtie au jus Frites Tartare nature Pastèque</p> | <p>Salade verte Carbonara du chef Penne rigate Mimolette Poire aux amandes</p>  | <p>Salade piémontaise Navarin d'agneau Courgettes en persillade Lou Pastroun Fruit de saison</p> | <p>Tranche de melon Paëlla de la mer Riz Emmental Purée de Fruits du chef</p>  |

Pain frais local, et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est d'origine France et race à viande

Volailles Label Rouge



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCI

Les poissons Issus exclusivement de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

