







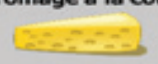



Menus du 1er juin au 30 juin 2026

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Maquereaux à la moutarde Escalope de dinde grillée crème champignons Gratin de gnocchis légumes du soleil Tomme de l'Ubaye Fruit de saison	Tomates mozzarella et basilic frais Echine de porc jus aux échalotes Frites Cantal Fruit de saison 	Salade verte et dès de mimolette Pavé de colin sauce basquaise Semoule Cantadou Poire aux amandes sauce chocolat	Poireaux vinaigrette, œuf, câpres Cuisse de canette confite à l'orange Farfalline Pomme au four miel et cannelle 	Carottes râpées Poisson meunière et citron Ratatouille à la provençale Mimolette Quatre-quarts
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Sardines Daube de bœuf à la provençale Polenta aux herbes de Provence Saint Paulin Donuts sucré	Tranche de melon et jambon cru Penne Rigate au pistou Gouda Fruit de saison 	Tarte aux poireaux Poulet rôti Frites Vache Picon Fruit de saison	Salade de tomates et mozzarella Moussaka Rondelé nature Semoule à la vanille du chef 	Betteraves Filet de poisson frais sauce veloutée paprika, citron et thym Riz de Camargue Lou Foundre de l'Ubaye Fruit de saison
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Asperges mimosa Boudin aux pommes Ecrasé de pomme de terre Saint Nectaire Fruit de saison 	Dés de concombres et féta Epaule d'agneau au jus à l'ail Petits pois mijotés Bûche de chèvre Tarte Normande	Pâté et cornichons Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne Frites Carré Président Brownie du chef	Salade de tomates au basilic Omelette au fromage roulé Poêlée de courgettes persillées Emmental Flan pâtissier	Salade cœurs de palmier Endives fraîches jambon et béchamel Coquillettes Bio Edam à la coupe Fruit de saison
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Tarte au fromage Blanquette de dinde à l'ancienne Semoule Petit nova aromatisée Fruit de saison	Radis roses Andouillette provençale sauce moutarde Ecrasé de pommes de terre Saint Môret Entremet (3 chocolats)	REPAS CHAMPETRE Inscriptions avant le 30 mai	Salade verte Paupiette de veau en sauce Frites Mini cabrette Purée de fruits 	Tranche de melon et jambon cru Poisson aioli et légumes aioli Tomme noire Tartelette Tatin
Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Pain frais local, et artisanal  Le bœuf est d'origine France et race à viande  Volailles Label Rouge  Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique  Les poissons Issus exclusivement de la pêche durable  Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCI  Préparation "maison"  Fromage AOP/AOC  Fromage à la coupe 		
Accras de Morue Sauté de porc au caramel Farfalles Camembert à la coupe Fruit de saison 	Pâté en croûte cornichons Quenelles sauce tomate Haricots verts persillés Fourme d'Ambert Banane rôtie aux amandes et chocolat			

